



Universidade de Brasília

Departamento de Antropologia

Instituto de Ciências Sociais

*"Alimentar-se bem é honrar a vida":*

Uma etnografia sobre culinária natural em contexto urbano

Gabriela Cunha dos Santos

Brasília, 2015

"ALIMENTAR-SE BEM É HONRAR A VIDA": UMA ETNOGRAFIA SOBRE CULINÁRIA  
NATURAL EM CONTEXTO URBANO

Gabriela Cunha dos Santos

Monografia de graduação apresentada ao Departamento de Antropologia (DAN) da Universidade de Brasília como requisito para a conclusão do curso de Ciências Sociais/Bacharelado, com habilitação em Antropologia.

Orientadora: Andréa de Souza Lobo

Banca examinadora:

---

Profa. Dra. Andréa de Souza Lobo

---

Prof. Dr. Carlos Emanuel Sautchuk

Brasília, 2015

**CUNHA DOS SANTOS, Gabriela. *"Alimentar-se bem é honrar a vida"*: Uma etnografia sobre culinária natural em contexto urbano. Monografia – Antropologia Social. Brasília: UnB, 2015.**

**Orientadora: Profa. Dra. Andréa de Souza Lobo**

**1. Consumo - 2. Alimentação - 3. Restaurantes - 4. Vida urbana - 5. Gastronomia - 6. Processos alimentares - 7. Identidade - 8. Saúde**

*"Que seu remédio seja o alimento, que o alimento seja seu remédio"*

Hipócrates

## RESUMO

Este estudo tem como objetivo esmiuçar algumas interpretações acerca da emergência de restaurantes que servem alimentação classificada como *culinária natural*. A proposta analisa os discursos e práticas que tive a oportunidade de entrar em contato a partir de experiência de campo no restaurante Germinar Alimentos durante o ano de 2014. Com o intuito de entender a adaptação de um eixo que se denomina *natural* e se aproxima de técnicas e visões holísticas de mundo ao mercado capitalista, o trabalho de pesquisa baseou-se na vivência de trabalho no restaurante, além da coleta de entrevistas com interlocutores tanto *da cozinha* quanto *da praça*. Percebe-se que apesar de ser um lugar de passagem demarcado pela *escassez de tempo* (GARCIA, 2003), as escolhas de consumo são criadoras da realidade imaginada pelos clientes (CAMPBELL, 2008) e dialogam com uma nova proposta alimentar que envolve relações sociais diversas.

**Palavras-chave:** Consumo; Alimentação; Restaurantes; Vida urbana; Gastronomia; Processos Alimentares; Identidade; Saúde

## ABSTRACT

This study aims to crush some interpretations about the emergency of restaurants which offer a type of alimentation called as natural culinary. It analyses the speeches and practical acts with those I had the opportunity to get in touch during my workfield at Germinar Alimentos in the year of 2014. With the intent of understanding the adaptation of this type of culinary, which approaches its views of an holistic cosmology to the capitalist market, the research has based itself in my working experience at the restaurant, beyond the collects of interviews with interlocutors from *the kitchen* and *the saloon*. It realizes that even being a place of passage marked by the *lack of time* (GARCIA, 2003), the consumers' choices help to create the imagined reality of the clients (CAMPBELL, 2008) and dialogue with this new eating proposal that involves diverse social relations.

**Keywords:** Consumption; Food; Restaurants; Urban life; Gastronomy; Processes of eating; Identity; Health

## **Agradecimentos**

Por diversas vezes me vi pensando nos elementos que fariam parte da minha declaração de agradecimentos deste trabalho. Tenho muito a agradecer. Por diversas vezes me vi como uma pessoa repleta de sorte, tanto pelas pessoas, quanto pelos animais, coisas e experiências que compõem a minha história de vida e me impulsionam a me manter de pé mesmo em momentos de grande vertigem.

Em primeiro lugar, agradeço à minha origem, aos responsáveis pelo que por muito chamei de lar: minha mãe, Lindalva e meu cachorro, Nicolau. A vocês, meu eterno agradecimento pelo suporte incondicional em todos os meus projetos e pelo doce ensinamento da harmonia da vida conjunta.

Agradeço ao meu companheiro, Lucas, pela empreitada de vida e constante dedicação, pela coragem e pelo nosso lar. Que vejamos o mundo dos mais diversos pontos de vista, sempre!

Agradeço à minha família de Itapaci-GO, Tio Beto, Tia Dulce, Tia Cida, Tio Mário e Maria Eduarda, Tia Lena, Tia Glória, e Vovó Foncina e a todos os meus primos por terem me permitido construir doces lembranças de infância que me alegram sempre que posso acessá-las e pelo acolhimento a cada visita. Ao meu padrinho, Dindinhado, pelo acompanhamento durante todo meu crescimento. À minha família em Goiânia, Tia Rosemeire, Tio Zete e seus filhos e meus primos, obrigada pelo carinho! À minha madrasta, Nirian, pelas trocas intelectuais sobre nossos projetos acadêmicos e à minha irmã, Lis, pelo sopro de amor no mundo.

Acerca das amigas, inúmeros agradecimentos. À minha amiga-irmã, Nina, por mais décadas de companheirismo e compreensão lúdica. À Júlia e à Yashmin, pelo trio mais sólido de amizade e suporte que tenho, desejo que os continentes continuem sendo pequenas fronteiras entre nós. À Carol, pelo grande apoio emocional, pela lealdade que supera intermitências, intercâmbios e escolhas profissionais distintas, tornando as diferenças meros tópicos de conversa. À Nynna, pelas trocas intelectuais densas e lúdicas que vêm alegrando e acrescentando em minha vida. À Luana, pelos compartilhamentos de sentimentos. À Pamela, pela irmandade que supera distâncias. À Elis, pela amizade espiritual. Ao Gabi, pelo companheirismo divertido e constante.

Seria impossível não agradecer à escalada e à rocha. Pelo profundo vetor de auto-conhecimento, pelas viagens, pelas paisagens e pelas paulatinas conquistas. Pelo norteamento de meu coração. Agradeço também aos meus amigos de escalada e principalmente ao Gabriel, Joselito e Felype pelas descobertas, Júlia e Miguel pela inspiração, Yana pelas viagens e a todos que fazem parte deste processo: obrigada pela seg sempre!

Tampouco poderia ficar sem agradecer à dança. Ao Édi, pelo aprendizado de mim mesma e à Kátia, pela paciência e motivação na descoberta do ballet clássico.

Na UnB, agradeço aos meus companheiros de graduação. Às minhas amigas, Iara e Noshua, por todo o apoio e pelas experiências no CASO. Ao Luquinhas pelo apoio intelectual nos projetos acadêmicos em sua existência sempre intermitente. À Bruna pelos compartilhamentos sobre o processo de escrita. Ao André pelo suporte crucial no duro e incerto período de seleção do PPGAS. Agradeço também às instigantes aulas de Hilan Bensusan no Departamento de Filosofia, aos aprendizados de análise antropológica permitidos pelo olhar atento da professora Soraya Fleischer e à Professora Antonádia pelos ricos debates durante os dois anos de Prodocência, nos quais meu interesse pela pesquisa e pelo estudo começou a tomar forma.

Agradeço a todos os participantes do projeto Prodocência e à Professora Sayonara Leal pelo árduo aprendizado de pesquisa social. Agradeço também ao Departamento de Antropologia (DAN-UnB) e ao Instituto de Ciências Sociais (ICS-UnB) pela viabilização de realização do curso sobre Segurança Alimentar na Faculdade de Economia de Moscou, Rússia, com apoio financeiro e institucional. Ao Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (OPSAN/FS-UnB) pela oportunidade de aplicar meu conhecimento em pesquisa para a realização do projeto "Mulheres no Recanto": à Betta, Lu, Ju e Déa pelas trocas, aprendizados e doces experiências, muito obrigada!

A toda a equipe da Coordenação de Classificação Indicativa do Ministério da Justiça, por me permitir estagiar no local em dois momentos distintos de minha graduação e pela eterna compreensão em minha trajetória acadêmica. Aos amigos que ganhei ali: Nati, Diego e Henrique, meu eterno agradecimento por suas existências em meu mundo.

Agradeço à equipe da Germinar Alimentos: Tatiana e Júlia por me receberem e aceitar minha presença naquela pequena cozinha durante os meses de campo. Aos amigos Marcão, Elsa e Marcinha, obrigada pelos compartilhamentos, tenho um grande carinho por vocês!

E não menos importante, à minha orientadora, Professora Andréa Lobo, pelo acompanhamento em mais da metade da minha graduação tanto em suas disciplinas, quanto para a presente monografia. Pela postura sempre solícita, atenta e inspiradora. Pelo aceite em me apoiar neste projeto de pesquisa, pelas críticas e pelas conversas.

Cada um de vocês faz parte da construção deste trabalho, uma vez que formam os pilares que me sustentam. Meu sincero muito obrigada!



## Sumário

<b>Lista de Figuras .....</b>	<b>10</b>
<b>Introdução .....</b>	<b>11</b>
<b>Capítulo I - Discussões antropológicas sobre o comer: superprodução, escassez de tempo, alimentos como bens de consumo e sua relação cultura material.....</b>	<b>15</b>
. 1.1 Sociedade e produção: Mudanças socioeconômicas na alimentação em um contexto de superprodução agrícola - O caso do século XX. ....	15
. a. Consumo de alimentos: a cozinha e os cozinheiros como parte do processo.....	20
. b. Indivíduos(consumidores): A adequação de uma alimentação não-hegemônica (ou anti-hegemônica) em um contexto hegemônico - A reação ao sistema produtivo como parte de um "novo" comer.....	22
. c. Alimento, mediação e agência: uma revisão breve sobre o debate acerca da cultura material.....	24
. 1.2. Arremate.....	25
<b>Capítulo II - Chegando à Germinar Alimentos .....</b>	<b>26</b>
. 2.1. Prólogo: <i>Brasília</i> , de onde escrevo.....	26
. 2.2. Chegando àquela rua.....	29
. 2.3. A Germinar e minha inserção no campo.....	34
. 2.4. O cotidiano de trabalho.....	36
<b>Capítulo III – Comida, emoções e sentimentos.....</b>	<b>42</b>
. 3.1. Lugar e alimento .....	43
. a . De dentro da cozinha.....	43
. b. Na praça do restaurante.....	45
. 3.2. Alimento e percepção.....	48
. 3.3 Alimento, agência e mediação.....	55
. 3.4. Conclusões.....	59
<b>Considerações Finais.....</b>	<b>60</b>
<b>Bibliografia.....</b>	<b>62</b>

## Lista de figuras

**Figura 1.** O percurso de citros no Brasil. Fonte NEVES *et al*, 2004.

**Figura 2.** Possibilidades de modificação do amido para produção industrial. Fonte: Cereda *et al*, 2003, apud AMARAL, JAIGOBIN, JAISINGH, 2007.

**Figura 3.** Geladeira com refeição matinal, sobremesas vivas e tortas da loja que não contém lactose ou leite de soja, ovos e glúten. Arquivo pessoal, 2014.

**Figura 4.** Uma visão de quem chega ao restaurante para atendimento: Ao fundo, Marcão trabalha na cozinha enquanto Elsa busca louças para servir um café espresso. Dispostos no balcão, da direita para a esquerda: a ficha de controle do caixa, o computador no qual as músicas são tocadas, o cardápio da loja e a calculadora. Arquivo pessoal, 2014.

**Figura 5.** Restaurante em horário de almoço. Tatiana realiza o atendimento. Arquivo pessoal, 2013.

**Figura 6.** Modelo de cardápio da loja, disponível em rede sociais e no mural desta para consulta dos clientes. Fonte: Facebook (reprodução).

**Figura 7.** Preparo das saladas para almoço: raita de pepino com biscoito desidratado de linhaça e girassol. Ao fundo, Marcão prepara o inhame para a feitura de creme de espinafre. Arquivo pessoal, 2014.

**Figura 8.** Preparo do brócolis para lasanha de berinjela. Seu refogamento se dá até ao ponto de *al dente*<sup>1</sup>. Arquivo pessoal, 2014.

**Figura 9.** Salada verde com alface, broto de feijão, rúcula, tomate e pesto. Arquivo pessoal, 2014.

**Figura 10.** Risoto de chicória, abobrinha e creme de gergelim com bolinhos de abóbora. Arquivo pessoal, 2014.

**Figura 11.** Artigo para o Correio Braziliense em 20 de março de 2014. Na imagem, Tatiana mostra o Suco Vivo. Arquivo pessoal, 2014.

**Figura 12.** Hambúrguer de girassol com mandioca assada, couve e creme de castanhas para complementar. A preocupação com a boa aparência das refeições era corriqueira. Fonte: Acervo pessoal, 2014.

**Figura 13.** Cardápio de agosto de 2014 com descrição que denota a priorização de ingredientes orgânicos. Facebook (Reprodução).

**Figura 14.** Proposta de cardápio de novembro de 2014, com a descrição enfatizando a qualidade de pratos veganos e sem glúten. Facebook (Reprodução).

---

<sup>1</sup> Que é chamado no cardápio do restaurante de "assustado", no sentido de dizer que vai ao fogo por pouco tempo.

## Introdução

O ano de 2011 foi marcante na minha trajetória de graduação. Naquele momento, discutia-se a reforma do Código Florestal brasileiro, em que ambientalistas tentavam deter com grande fervor as manobras da bancada ruralista, cujos nomes são de suma importância para o agronegócio de nosso país. Interessada pelo tema e mobilizada pelas minhas florestas, acompanhei alguns debates no legislativo, em que setores da construção civil apoiavam e lutavam fervorosamente junto aos idealizadores do projeto contra pequenos produtores e organizações não-governamentais. Na Universidade de Brasília, palestras e oficinas foram realizadas por diversas entidades. Pedíamos o veto total. Contudo, no ano seguinte o mesmo Código seria aprovado com vetos parciais determinados pela própria presidenta, Dilma Rousseff.

À época, interessava-me a relação "do homem com a natureza", como bem passei a criticar debates de sala de aula que começaram a desconstruir essa dicotomia em minha cabeça. A fim de entender como funcionava o sistema de distribuição de alimentos, passei a frequentar feiras na cidade, como a Feira do Ceasa e demais feiras orgânicas localizadas no Distrito Federal. Próximo à minha casa naquele tempo, no Guará, tive a oportunidade de conhecer um casal de produtores que, junto a seus vizinhos, produzia os alimentos que eram vendidos na praça da quadra em que residia. Por outra via, comecei a observar o nome "sustentabilidade" adentrar campanhas publicitárias e compor preocupação de vida em diversas esferas da vida cotidiana. Encontrei "alternativas sustentáveis" de consumo como oferta em setores diversos. Isso despertou meu questionamento acerca da implementação deste conceito na publicidade destas marcas como algo positivo. De onde viria isso tudo? Passei, então, a direcionar meus estudos para área de consumo e meio ambiente, onde pude entrar em contato com trabalhos de Ignacy Sachs e Fátima Portilho, me estimulando a buscar uma forma em que eu pudesse ajudar a alçada de compreensão sobre este efervescente tema.

A literatura com que tive contato mencionou bastante o consumo crescente de alimentos orgânicos, o que me deu a oportunidade de esboçar trabalho de conclusão em Antropologia do Consumo sobre o tema. Em seguida, conheci o *slow food* e suas propostas de consumo justo de acordo com preceitos de uma ética ambiental. Em um dado momento, deparei-me com um artigo de Rosa Garcia (2003) que enfatizava a necessidade de adequação do consumo ao *modus vivendi* urbano, o que mudou um pouco minha perspectiva, uma vez que vivemos em um contexto de

necessidade de se comer rápido e restaurantes complementam dietas, hábitos e, portanto, relações. Questionamentos emergiram: Como o fator tempo interfere a busca por alimentos? Sendo assim, de que maneira a alimentação realizada em restaurantes pode ser tomada, então, como justa dentro deste viés de sustentabilidade? Como estes lugares vêm absorvendo este conceito? Quem são estas pessoas? Como elas se alimentam?

Então, decidi conhecer restaurantes de *culinária natural* na cidade e acabei por ir ao Terra Viva. Assim como a Germinar, há oferta de uma alimentação vegetariana para seus clientes, apesar desta ser por meio de *self-service*. O espaço possui decoração remetente à abordagem holística, o que torna-se mais clara se observarmos o estabelecimento ao lado: o restaurante é atrelado a um espaço de *yoga* chamado Ananda Marga, que oferece diversos cursos e *vivências*<sup>2</sup> e cujas informações podem ser visualizadas em mural colocado no corredor que divide ambos e que é similar ao encontrado na Germinar, à direita de sua fachada. Finalmente, há um público comum a ambos os lugares, inclusive sendo uma de minhas entrevistas situadas ali, além de diversas experiências e menções relacionadas com o lugar que buscarei apresentar em minha descrição.

O que era aquele lugar que eu visitava, então? O espaço do Terra Viva ocupa praticamente metade da área do subsolo do prédio e pode atender por volta de 100 clientes momentaneamente, que se sentam junto a conhecidos e desconhecidos em mesas retangulares que lembram refeitórios universitários, além de um balcão aos fundos e algumas mesas menores, com apenas quatro lugares. Almocei no local por diversas vezes e nunca presenciei um ambiente vazio e, por muitas vezes, aguardei lugares. Percebi, também, o comum reencontro com algumas pessoas que por ali circulavam, além de indivíduos pertencentes a grupos de prática budista que podem ser facilmente identificados pelas suas vestimentas, de cor laranja, que apesar de contrastarem com alguma normatividade estética urbana, pouco destoam do lugar, me passando uma sensação de complementariedade. Durante a refeição, o som de mantras das caixas de som do restaurante é ofuscado por diversas vozes dos clientes que aproveitam o momento para conversar e congregarem-se com quem ali se encontram, afinal, como bem pontua Máximo Montanari (2008, p.157, colchetes meus): "Comer junto é típico (ainda que não exclusivo) da espécie humana (...) gestos

---

<sup>2</sup> tipo de experiência localizada no qual pessoas vão a uma espécie de retiro, geralmente em contato com a natureza, para expandir seu conhecimento sobre determinado tema. Pode-se fazer vivências em *yoga*, alimentação e desintoxicação (do que falarei mais à frente), espiritualidade e demais aprendizados relacionados a uma perspectiva holística do mundo.

feitos junto de outros tendem a sair da dimensão simplesmente funcional para assumir um valor comunicativo [entre si e para outros]".

Assim, continuei meus estudos, aprofundando questões relativas às esferas de consumo, meio ambiente e conhecimentos holísticos, tanto por interesse de pesquisa quanto conhecimento de vida. De alguma forma, meus estudos tendiam para aquela experiência e, em um dado momento, outra oportunidade atraiu meu olhar: uma outra amiga começou a trabalhar na Germinar Alimentos, no mesmo prédio do Terra Viva<sup>3</sup> e me relatar diversas experiências que me chamaram a atenção ao me lembrarem daquela outra atmosfera. Tratava-se de um restaurante de café-da-manhã que servia tapiocas, Suco Verde e onde orações eram dedicadas aos alimentos. Que lugar era esse que servia o recém famoso Suco Verde a seus clientes para que eles pudessem ali tomar o seu café-da-manhã?

Minha imersão etnográfica tem, portanto, lugar e tempo demarcados. Trato de um caso específico dentro de um contexto abrangente e do qual faço parte, diferente da antropologia marcada pelo "outro" distante. Foi uma antropologia feita em meu dia-a-dia, ora como parte da equipe de trabalho do restaurante, ora como habitante da cidade em que ele se localiza. Assim, compus a cozinha algumas vezes por semana durante os meses de agosto a dezembro de 2014. Além disso, participei como assistente em um dos cursos de Culinária Natural ministrados pela chef do restaurante. Da cozinha e da praça, conheci consumidores com quem pude realizar entrevistas. Por meio de plataforma virtual, consegui contatos pela página da Germinar em rede social que me permitiram realizar questionários mais abrangentes sobre preferências de consumo. O desafio de fazer antropologia "em casa" foi, para mim, o de não me ausentar do campo em meio às intempéries da vida urbana, que exige tanto de nossos cotidianos.

No primeiro capítulo, busco realizar uma síntese das mudanças ocorridas na alimentação urbana a partir do que é conhecido como Revolução Verde, no começo da segunda metade do século XX, problematizando questões envolvendo escassez de tempo e mostrando que, a partir da absorção da produção alimentar em larga escala pela indústria a comida se tornou um bem de consumo, a fim de delimitar a pertinência teórica da alimentação como área relacionada aos

---

<sup>3</sup> Não é incomum localizar a Germinar a partir da relação de endereço que ela tem com o Terra Viva para aqueles que frequentam o local. Durante o campo essa maneira de se referenciar ao local foi, por diversas vezes, utilizada tanto por mim, quanto por clientes ou funcionários.

estudos do consumo. Trago, também, questões relativas à percepção do consumo como cultura material e das implicações desta abordagem a partir da introdução de pensamentos que se direcionam aos conceitos de agência, rede e mediação.

No segundo capítulo, apresento minha descrição etnográfica, que busca construir no imaginário dos leitores o local em que meu trabalho se desenvolveu, assim como a minha chegada ao restaurante e um relato do cotidiano de trabalho a que me inseri enquanto buscava responder às minhas indagações de pesquisa acerca das relações que circundam estes estabelecimentos e as refeições tal como as servidas na Germinar Alimentos.

No terceiro capítulo, realizo uma síntese entre teoria e experiência, partindo do diálogo com meus interlocutores para trazer à discussão questões acerca das relações sociais fundadas pelo comer, utilizando de abordagens teóricas diversas que problematizam o envolvimento do lugar, da percepção, dos sentidos e de uma certa agencialidade do alimento na vida humana, tal como percebido por algumas pessoas com quem pude dialogar.

As conclusões deste trabalho são diversas. Por vezes, me senti abrindo um leque em vez de focar em delimitações. O trabalho termina deixando-se propositalmente aberto. O jogo teórico a que propus inserir minha experiência permite interpretações diversas para além da relação entre humano e alimento, tangenciando visões de mundo e perspectivas antropológicas também variadas.

## **Capítulo I – Discussões antropológicas sobre o comer: superprodução, escassez de tempo, alimentos como bens de consumo e sua relação cultura material.**

Este capítulo é essencialmente teórico. Parto do pressuposto de que a alimentação pode ser vista como um prisma cujas teorias sociais carregam olhares distintos, que buscarei trazer ao diálogo ao iluminá-los. Tratarei de discutir transformações no ato de se alimentar com a absorção deste pelo sistema de mercado para, na sequência, circunscrevê-lo como preocupação pertinente aos estudos de consumo a partir da reflexão de Daniel Miller (1995) sobre o trabalho de Mary Douglas e Baron Isherwood (1979). Entenderei aqui, as motivações humanas para o comer. Na sequência, mostrarei como os dilemas da cultura material podem também servir como lente de análise para o fenômeno alimentar. Olharei, portanto, para uma rede composta da seguinte maneira: sociedade->produção->indivíduo/cozinha->alimento->indivíduo(consumidor). O esforço aqui é de introduzir o debate teórico a que busco inserir meu trabalho, dentro do campo da antropologia da alimentação, ainda que em relação a abordagens distintas.

\*\*

### **1.1. Sociedade e produção: Mudanças socioeconômicas na alimentação em um contexto de superprodução agrícola - O caso do século XX.**

A comensalidade ocidental vem sofrendo diversas mudanças desde a segunda metade do século XX e o *boom* da Revolução Verde<sup>4</sup>. De insegurança alimentar à superabundância, novas relações alimentícias têm se fundado na nossa sociedade. Na alimentação, os campos da ciência e tecnologia têm papéis fundamentais para se entender este processo, e a chegada de novos produtos às prateleiras cunha um novo contexto:

Definitivamente, hoje em dia, os países industrializados podem dispor de uma maior variedade de alimentos ao longo do ano. É certo, também, que para que isso tenha sido possível foi necessário recorrer (para permitir a conservação e o transporte) a um uso generalizado e crescente de *aditivos* (conservantes, corantes, aromatizantes etc.). Esses aditivos contribuem, também, por uma parte, para uma homogeneização progressiva dos

---

<sup>1</sup> Revolução Verde é o nome dado para a alta produção agrícola impulsionada pelo até então inédito uso massivo de defensivos agrícolas, popularmente conhecidos como *agrotóxicos*, e outras tecnologias como maquinaria, em meados do século XX.

alimentos e, por outra, supõem uma ingestão sistemática e prolongada de substâncias cujas consequências não são ainda bem conhecidas. (...) O aumento do nível de vida, associado a um desenvolvimento do salário, assim como a uma evolução do lugar e do papel social das mulheres, comportou um transpasso da produção doméstica alimentar para o sistema de mercado. (CONTRERAS, 2011, p. 24)

Dessa forma, a produção de refeições se desloca do ambiente do lar e passa, em quantidade observável, para fábricas que venderão alimentos pré-preparados<sup>5</sup> e que podem ser adquiridos em supermercados, ou para restaurantes nos quais a refeição é criada pelos funcionários e servida à mesa do cliente em alguns minutos após o pedido ser realizado, como bem demonstra Fischler (1979, p. 202) ao analisar o caso francês e trazer o *tempo* como categoria participante do processo alimentar, destacando o afastamento do manejo dos alimentos de seus consumidores e ressaltando a importância da indústria como nova participante da produção de "*convenience foods*", que se tratam de produtos que estão prontos para consumo. Além disto, o número de refeições realizadas fora de casa cresce com a industrialização. O autor também demonstra que, por muitas vezes, os restaurantes, uma vez prestadores de serviços, se tornam meros distribuidores de alimentos ao servirem em seus cardápios alimentos que são por eles adquiridos pré-cozidos. Assim, as refeições realizadas fora de casa não são sempre constituídas de ingredientes frescos, denotando a absorção do processo produtivo pautado na otimização de tempo pelas várias formas de se alimentar de uma população, ou seja: em casa ou em restaurantes, se interessa comer rápido. O caso francês analisado em 1979 pouco diverge do brasileiro atual, que tem número crescente de estabelecimentos comerciais voltados para alimentação<sup>6</sup>, como esclarece Collaço (2003, p. 178):

O valor atribuído pelos entrevistados à refeição empreendida no ambiente doméstico oscila conforme uma série de fatores e mesmo que corresponda a uma imagem idealizada, alimentar-se longe de casa parece ser um processo "imposto" às pessoas

---

<sup>2</sup> Alimento cujo não somente a separação, higienização e corte dos ingredientes já foi feito, mas também a mistura destes já fora realizada e está em etapa de pré-cozimento ou seja, cozido até um determinado ponto para que o consumidor possa finalizar seu preparo com a utilização de um fogão, forno elétrico ou forno micro-ondas. Podem ser vendidos sob a forma congelada, resfriada ou enlatada. Há, também, formas desidratadas de refeições, as quais passam por um processo físico-químico diferente em suas fábricas.

<sup>3</sup> De acordo com o SEBRAE e a Abrasel, o setor de bares e restaurantes cresce em torno de 10%/ano, representa 2,7% do PIB Brasileiro e faz parte de 30% do orçamento doméstico dos brasileiros com alimentos. Ver: << <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/Bares-e-restaurantes:-um-setor-em-expans%C3%A3o> >> e << <http://www.abrasel.com.br/perfil-da-abrasel.html> >> . Acesso em 7 de setembro de 2015.



recentemente. O fato é que este fenômeno, no decorrer do século XX, tomou um impulso em função das inovações que se desenrolaram na agricultura, na indústria, nos transportes etc. e proporcionou as bases para o surgimento de um amplo espectro de restaurantes, serviços de entrega de comida pronta e mais uma infinita variedade de opções oferecidas para efetuar refeições longe de casa. O hábito de efetuar uma refeição fora de casa tornou-se mais comum para uma ampla parcela da população, especialmente da classe média urbana.

A autora demonstra que vivemos o mesmo contexto elucidado pelos dois europeus. Devemos levar em consideração que tal imposição aos hábitos alimentares nos contextos urbanos é acompanhada de homogeneização do processo produtivo ao passo que se aumenta a variedade da oferta encontrada. A organização agroindustrial permite o consumo de alimentos cujos ingredientes são oriundos de diversas partes do globo durante todo o ano nas cidades abastecidas por este sistema.

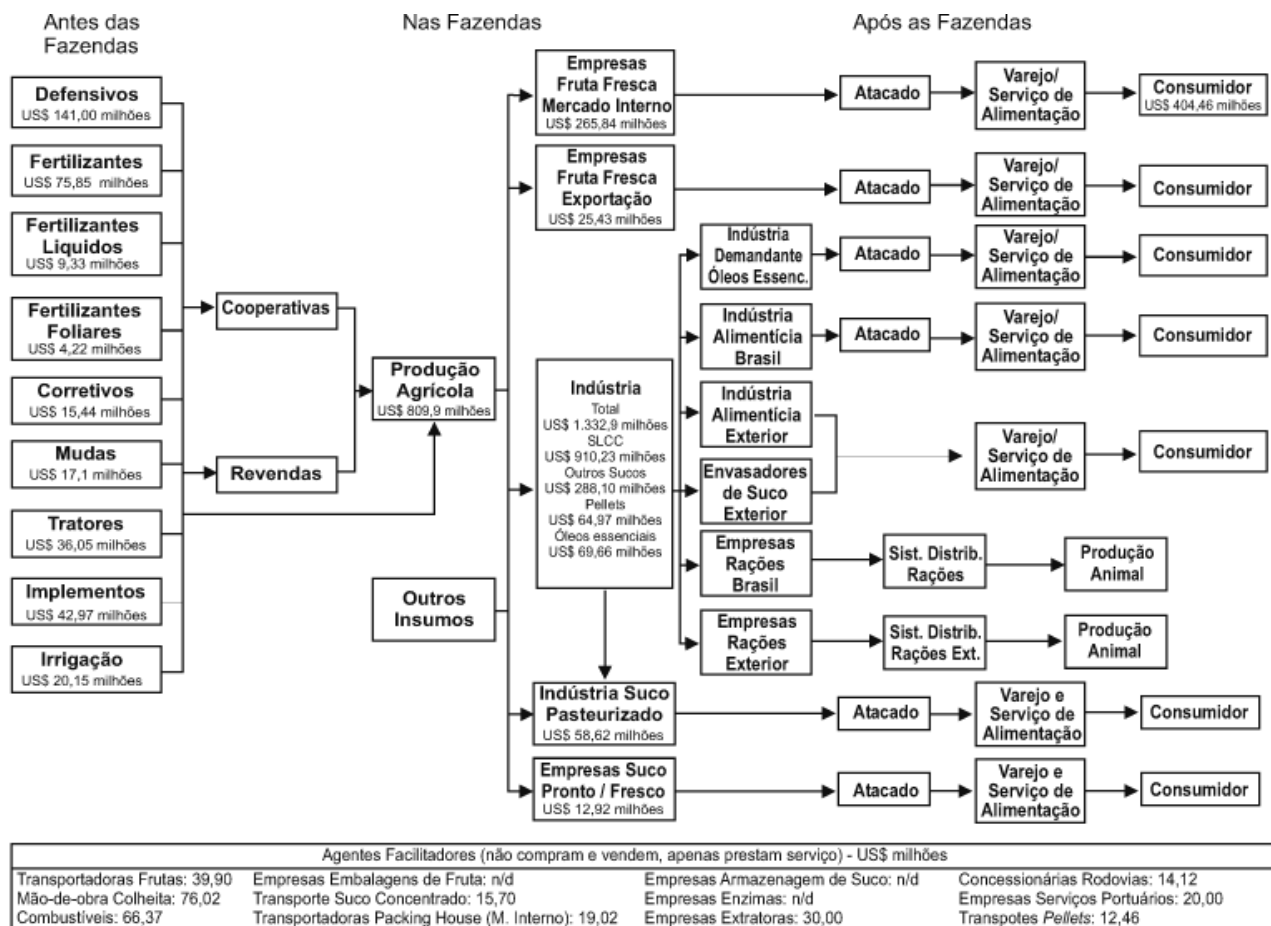
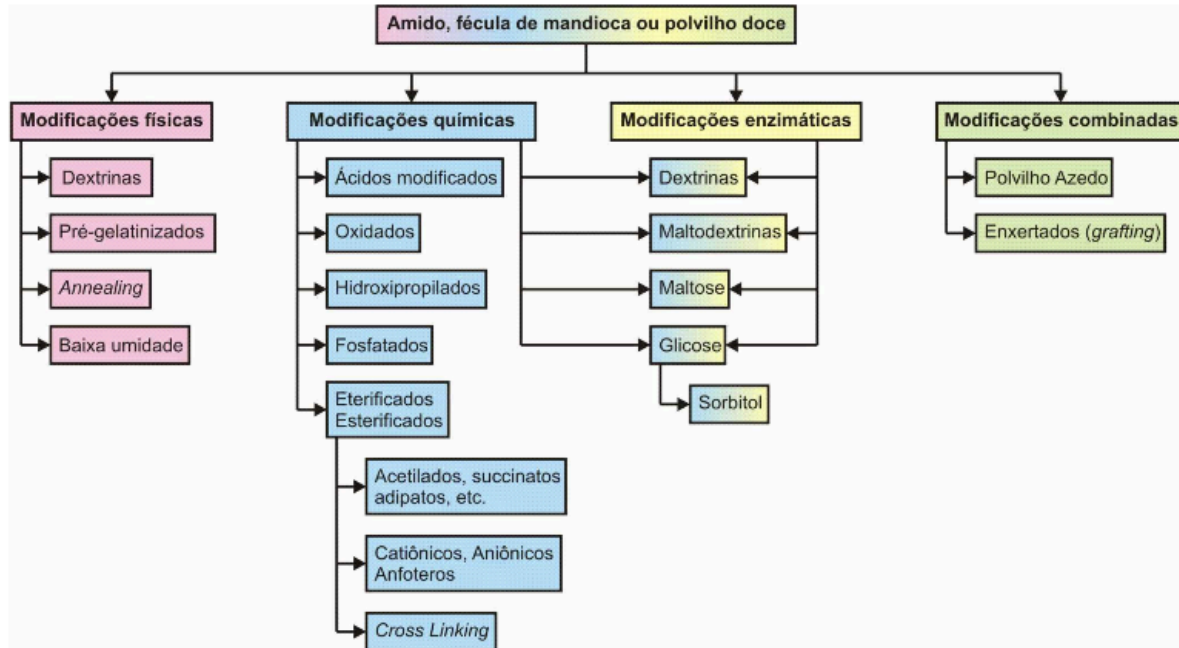


Figura 3. O percurso de citros no Brasil. Fonte NEVES *et al*, 2004.



**Figura 4. Possibilidades de modificação do amido para produção industrial. Fonte: Cereda *et al*, 2003, apud AMARAL, JAIGOBIN, JAISINGH, 2007.**

Nesse sentido, há homogeneização no uso de aditivos, realçadores de sabor, conservantes e demais produtos industriais, que é encontrada em variedades de menus, dispostos nos refrigeradores e prateleiras de supermercado. Assim, nestes lugares e em restaurantes há vasto leque de possibilidades de consumo para seus compradores, fazendo com que uma sociedade urbanizada possa ter não *uma* forma de se alimentar, mas *várias*, ainda que demarcadas pela indústria e seus compostos como atrizes e atores do processo (LATOUR, 1994; 2008). O que gostaria de ressaltar aqui é que, se pudéssemos adentrar diversas residências de um mesmo bairro no centro de uma metrópole encontraríamos, certamente, produtos industrializados diversos mas que se refeririam à dietas distintas. Chamamos tais alimentos de *processados* ou *industrializados*. Um simples pão de forma<sup>7</sup> contém não somente farinha de trigo, açúcar, sal, óleo, água e fermento, como também cloreto de potássio, dextrose e conservador propionato de cálcio<sup>8</sup>. Neste sentido, passamos a comer produtos "com químicos"<sup>9</sup>, como bem ilustra o fluxograma exposto na Figura 2.

<sup>7</sup> Em um mundo que podemos escolher inúmeras versões deste mesmo prato.

<sup>8</sup> Fonte: <http://www.wickbold.com.br/produtos/forma-tradicional/>. Acesso em 10 de novembro de 2015.

<sup>9</sup> Coloco a expressão entre aspas devido ao significado de químico se referir a aditivos.

Conforme dito anteriormente, o *modus vivendi* urbano (GARCIA, 2003), nos inclui em jornadas de trabalho diversas e em um contexto no qual as horas gastas em determinada atividade são extensivamente planejadas, influenciando, portanto, o processo alimentar ao reorganizá-lo. Dessa forma, os deslocamentos das refeições para estabelecimentos comerciais incorporam mais uma parcela da fragmentação do processo de produção alimentar ao mercado e assim envolvem uma nova mão-de-obra a ter seu valor agregado no alimento enquanto mercadoria: a dos cozinheiros<sup>10</sup>, ou seja, além da produção agrícola, da colheita, das etapas realizadas para comercialização até a compra, a absorção do preparo doméstico para o sistema de mercado traz mais uma forma de trabalho que dialoga com a escassez de tempo pertinente ao modo de vida urbano, fazendo com que o consumidor final realize a única tarefa que só pode ser feita por si: comer. Assim sendo, as refeições tornam-se bens de consumo.

#### **a. Consumo de alimentos: a cozinha e os cozinheiros como parte do processo.**

Até aqui viemos abstraindo o processo alimentar enquanto constituído e constituidor de um fenômeno de mercado. Assim, podemos nos aproximar de reflexões trazidas pelos estudos do consumo referentes à segunda metade do século XX. Dentro das ciências sociais, Daniel Miller (1995) aponta Douglas e Isherwood (1979) e Bourdieu (1979) como pioneiros de uma nova antropologia do consumo que traria abordagens em busca de seu entendimento a partir da pluralidade de escolhas que passara a ocorrer de maneira intensificada neste século:

What was missing in these works was a sense that a quite new perspective was required on the process of consumption itself or its significance in the modern world. The birth of the new anthropology of consumption may therefore unambiguously be dated to 1978-1979 with the publication of *The World of Goods* by Mary Douglas and Baron Isherwood (1978) in Britain and *La Distinction. Critique Sociale du jugement* by Pierre Bourdieu (1979) in France. The contribution of these works to theories of consumption will be discussed in the following section but here my concern is to appreciate why they were pivotal in establishing a new sense of consumption and why this should take place in anthropology (MILLER, 1995, p. 263)

---

<sup>4</sup> utilizo o termo *cozinheiro* devido às conversas que tive em campo, na qual meus colegas se referiam dessa forma ao seu trabalho, sem utilizar de categorias da cozinha francesa como *chef* ou *sous-chef*.

A preocupação anterior da antropologia se remetia majoritariamente ao consumo – e à alimentação – enquanto potenciais organizadores de sociedades estudadas por etnografias. Por outro lado, a economia se debruçava em entender os desdobramentos utilitaristas das motivações consumistas como parte do fenômeno capitalista. A partir deste momento, parte da antropologia e da sociologia se viram para o entendimento acerca da operatividade dos bens em congruência com relações sociais. A obra de Mary Douglas e Baron Isherwood, intitulada no Brasil como “O Mundo dos Bens – Para uma antropologia do consumo” (1979), traz, na união entre uma antropóloga e um economista, uma abordagem híbrida de economicismo embebido do estruturalismo lévi-straussiano, na qual os autores defendem o caráter simbólico dos bens de consumo, afastando a linha utilitarista como justificativa para a troca comercial. O que eles afirmam é que o consumo é organizador social:

Este sentido de consumo com o algo biologicamente necessário, naturalmente inscrito e universalmente experimentado está num plano completamente diferente do dilema que a cultura contemporânea experimenta para escolher marcas de carros, sabores de refrigerante, lojas de departamentos, estilos de roupas, telefones celulares, serviços bancários, restaurantes, geladeiras, manteigas ou batons. É neste plano que o consumo se torna uma questão cultural, simbólica. (DOUGLAS e ISHERWOOD, 2009, p. 14)

Sendo uma questão simbólica, comer, portanto, comunica. Para estes autores, os bens são utilizados de modo a criar ordem no mundo enquanto sistema de categorias (MILLER, 1995, p. 272). O ato de escolha ao consumir se dá a partir de julgamentos que carregam significados sociais e parte do esforço das Ciências Sociais concerne no desvelamento de tais operadores.

Uma vez bens de consumo, as refeições se tornam capazes de informar sobre os indivíduos que as adquiriram se seguirmos essa lógica de raciocínio, que será norteadora da presente monografia. Percebe-se, contudo, que a realidade de diversidade de escolhas culmina em combinações diversas, oriundas de consumidores cujas vidas se distinguem entre elas<sup>11</sup>. Dessa forma, encontro no bem ali consumido significados que são compartilhados por grupos diversos e

---

<sup>11</sup> Os trabalhos de Simmel e Wirth no começo do século passado elucidam bem o desdobrar da vida urbana, que faz com que sejamos e interajamos com pessoas, grupos e situações diversas e por vezes adversas em nosso cotidiano pois, como bem sintetiza o segundo autor, vivemos atualmente em um "mosaico de culturas". Entretanto, a alçada do presente trabalho não permite discussões profundas em antropologia e sociologia urbanas. Portanto, para maior aprofundamento, recomenda-se ler a obra *O fenômeno urbano* de Otávio Velho (1979), que trata de coletânea de artigos diversos sobre o tema, incluindo tais autores.

não definidores de uma única forma de vida. Não irei, portanto, descrever aqui um grupo social composto por indivíduos tais que consomem culinária natural em Brasília e cujos valores são A, B ou C, uma vez que isto se faz improvável dentro do contexto metropolitano<sup>12</sup>. Porém, a escolha de um ou outro é capaz de dizer algo sobre aqueles que o realizam, ao passo que comunica sobre o bem consumido, em via de mão-dupla. No que diz respeito à "alimentação natural" tal como proposta pela Germinar dentre outros restaurantes nas cidades<sup>13</sup>, devemos buscar entender a lógica que incentiva uma busca por ingredientes oriundos de formas não-hegemônicas de produção.

**b. Indivíduos(consumidores): A adequação de uma alimentação não-hegemônica (ou anti-hegemônica) em um contexto hegemônico - A reação ao sistema produtivo como parte de um "novo" comer.**

Apresentei até então a forma como a alimentação vêm se modificando desde meados do século XX devido à grande revolução sofrida no sistema produtivo. Contudo, tais mudanças não foram simplesmente instauradas nos países capitalistas sem que houvesse movimentos de contestação. Na década de 1970, movimentos ambientalistas começaram a criticar a falta de preocupação ecológica com o modo produtivo e o conceito de desenvolvimento sustentável surgira na década seguinte em relatório das Nações Unidas. Tal idéia consiste na noção de que estamos acabando com os recursos naturais e devemos, portanto, pensar em formas de consumir de forma a garantir a oferta futura. Camargo (2003, p. 43) resume o conceito da seguinte perspectiva:

Em essência, o desenvolvimento sustentável é um processo de transformação no qual a exploração dos recursos, a direção dos investimentos, a orientação do desenvolvimento tecnológico e a mudança institucional se harmonizam e reforçam o potencial presente e futuro, a fim de atender às necessidades e aspirações humanas. (CAMARGO 2003, p.43 *apud* ESTENDER; PITTA 2008, p. 22)

---

<sup>12</sup> *idem*.

<sup>13</sup> No Brasil, a UFFRJ possui diversos trabalhos sobre o tema, tendo Fátima Portilho (2003; 2006; 2008) como nome de referência.

Os caminhos para este debate são variados. Por parte dos críticos ao “mercado capitalista formal” encontramos desde os setores mais radicais até movimentos que não são avessos ao capitalismo, encontrando a possibilidade de um novo mercado capitalista: justo, solidário e sustentável (SACHS, 2008, p. 34). Dessa maneira, surgem novas propostas de consumo: “consumo verde”, “consumo sustentável”, “consumo responsável” etc. Isso é observado nas prateleiras de supermercados dos dias atuais nas quais há seções inteiras destinadas ao consumo de alimentos orgânicos, produtos considerados ecologicamente corretos. A busca por alternativas ecológicas está presente em escolhas pessoais e propagandas de grandes marcas, que buscam aliar o conceito de *sustentabilidade* às próprias logomarcas. Todavia, a crítica ambientalista não se configura como a única influência deste fenômeno e Fátima Portilho (2005, p. 3) contextualiza o surgimento do consumidor verde:

O surgimento da ideia de um consumo verde e, portanto, de um consumidor verde, só foi possível, basicamente, a partir da conjunção de três fatores inter-relacionados: o advento, a partir da década de 1970, do ambientalismo público; a “ambientalização” do setor empresarial, a partir dos anos 1980; e a emergência, a partir da década de 1990, da preocupação com o impacto ambiental de estilos de vida e consumo das sociedades afluentes. (...) O consumidor verde foi amplamente definido como aquele que, além da variável qualidade/preço, inclui em seu “poder de escolha”, a variável ambiental, preferindo produtos que não agredam ou sejam percebidos como não-agressivos ao meio ambiente. Dessa forma, o movimento de consumo verde enfatizou a habilidade dos consumidores agirem em conjunto, trocando uma marca X por uma marca Y, ou mesmo parando de comprar um determinado produto, para que os produtores percebessem as mudanças na demanda. As ações e as escolhas individuais motivadas por preocupações ambientais passaram a ser vistas como essenciais, e o consumidor como o responsável, através de suas demandas e escolhas cotidianas, por mudanças nas matrizes energéticas e tecnológicas do sistema de produção.

Nesse sentido, a responsabilidade sobre questões ambientais inerentes ao processo produtivo se desloca dessa esfera em direção ao consumidor, que constrói sua micropolítica. De um lado produtos “justos” são buscados, do outro, precisam ser produzidos para serem vendidos.

Buscando realizar um consumo mais responsável o mercado adequa sua oferta e mudamos o mundo a partir de nossas despensas.

No entanto, embora o consumo de produtos identificados como naturais possa ser limitado em termos sociais, a implosão do natural no âmbito simbólico é abrangente, uma vez que remete a processos de reclassificação simbólica dos alimentos, estes menos delimitados socialmente. Um dos sintomas dessa implosão é a multiplicidade de definições em torno do natural. (LIFSCHITZ, 1997, p. 71)

Lifschitz ressalta em seu trabalho que, para a indústria, a noção de natural é inserida no discurso acerca da não adição de químicos enquanto para profissionais de saúde se trata de um saber acerca da "boa alimentação". Para ele, o conceito tem em sua genealogia relações com os movimentos de contestação da contracultura em 1960:

A década de 60 e o antecedente mais imediato da recuperação da tradição oriental como elemento das representações da contracultura (Kuperman, 1993). Símbolo de oposição, de contestação ao establishment, que teve expressão visual na indumentária solta, translúcida, artesanal, simbolizando o estilo "despojado" dos jovens que propunham "uma vida no campo". (idem, p. 74)

Assim, a incorporação de valores não-condizentes e, por muitas vezes, contraditórios aos impostos pelo regime de superprodução torna a fazer parte do cotidiano de grupos sociais que veem sua abrangência política ganhar força nas últimas décadas (PORTILHO, 2005).

### **c. Alimento, mediação e agência: uma revisão breve sobre o debate acerca da cultura material**

Marcel Mauss (2006), pensa a técnica enquanto um conjunto de relações entre seres e coisas ao pensar as técnicas do corpo. Assim, ela é vista dentro de uma dinâmica relacional que permitem a constituição da vida humana e que se esvai para além deste, remetendo-se a contextos. O social é, portanto, oriundo da relação e não um fato social distanciado e isolável como propôs Durkheim. Analiticamente, abre-se espaço para uma ciência social que possa pensar objetos a partir de suas próprias relações (SAUTCHUK, 2010). Aqui, preciso deixar claro que o alimento será tratado como objeto e coisa na presente monografia uma vez que não se trata de elemento



humano e tampouco "vivo" no sentido da vida pertinente aos animais não-humanos<sup>14</sup>.

Ao observar as "coisas" do mundo, Tim Ingold (2012) nos propõe uma antropologia na qual estas engajam-se em um ambiente ativo no qual forma-se uma *malha* no qual faz-se pertinente olhar para os processos de formação ao invés da matéria em si. Não isolamos, portanto, uma coisa da outra, mas tentamos abstrair os processos de maneira relacional. Para o autor, Antropologia é uma forma de se acompanhar as narrativas existentes no mundo, fazendo com que façamos uma antropologia não mais *de*, e sim *com*. Dessa maneira, seguirei o fluxo do alimento para entender *com ele* as dinâmicas que são inscritas, buscando esforços teóricos necessários ao entendimento desta malha, ou rede, como diria Latour (2008)<sup>15</sup>.

## 1.2. Arremate

As transformações no comer acarretaram em um fenômeno de superprodução jamais visto na história desta humanidade. Apesar do aumento da diversidade e da oferta, eixos diversos passaram a contestar os métodos utilizados pela indústria para a manutenção deste sistema, o que inaugurou um fluxo contra-hegemônico que busca revisitar noções relativas a uma alimentação mais natural. Contudo, a vida nas cidades não permite com que os sujeitos que tentam seguir outros padrões que não o dominante sejam completamente isolados da lógica capitalista em que o tempo é delimitador de cotidianos. Dessa maneira, a Germinar atende um grupo de consumidores que busca uma alimentação diferente de um dito *tradicional* café da manhã composto por *pão francês* ou *doce*, café, leite e derivados, mas sim o mais natural, orgânica e vegetariana possível e que ainda seja feita de maneira expressa, como determina o protocolo da vida urbana.

---

<sup>14</sup> porém torna-se vivo aos olhos de Ingold, que busca compreender as relações entre estes.

<sup>15</sup> Ingold critica a própria interpretação casual do conceito latouriano de rede, do que falarei brevemente no capítulo 3 do texto.

## Capítulo II – Chegando à Germinar Alimentos

O presente capítulo é iniciado com um prólogo que apresenta a cidade de Brasília devido à excepcionalidade deste espaço. Na sequência, apresento o restaurante em um ponto de vista espacial, para, então, explicitar minha chegada àquele lugar. Finalizo com o relato do cotidiano de trabalho na loja. A contextualização tem o intuito de aproximar o leitor da minha experiência de campo para que o diálogo desta com as abordagens teóricas a ser realizado no próximo capítulo seja acompanhado com mais propriedade.

\*\*

### 2.1. Prólogo: *Brasília*, de onde escrevo.

"Construções com espaço calculado para as nuvens. (...) Este grande silêncio visual que eu amo. Também a minha insônia teria criado esta paz do nunca. Também eu, como eles dois que são monges, meditaria nesse deserto. Onde não há lugar para as tentações. Mas vejo ao longe urubus sobrevoando. O que estará morrendo meu Deus? – Não chorei nenhuma vez em Brasília. Não tinha lugar. – É uma praia sem mar. – Mamãe, está bonito ver você de pé com esse capote branco voando (É que morri, meu filho). – Uma prisão ao ar livre."

**Clarice Lispector**

Eu tinha plano de morar no Plano  
De estudar no Plano era meu plano trabalhar no Plano  
E viver no Plano, olha só meu plano  
Mas que lêdo engano o qual não deu pr'eu segurar  
Que vida apertada, que vida arredia  
Passados os anos tantas lutas tantos planos

Jogaram meus planos na periferia  
Jogaram meus planos em Santa Maria  
Água, luz, casa e comida  
O salário desta vida  
Arruinou meu carnaval  
Eu vou me embora por Nossa Senhora do Cerrado  
Mandem pelo menos um postal  
Mandem pelo menos um postal do Plano  
**Rai Melodia em "Postal do Plano"**

São 6h15 da manhã. Meu despertador toca e eu me levanto. Faço um trajeto rotineiro de organização matinal e, por volta de uma hora depois, saio de casa, de carro. Crianças caminham com seus uniformes pela minha pacata rua no trajeto para suas escolas. Senhoras de cabelo grisalho caminham com roupas de prática de natação, cobertas por saída de banho. Nas garagens de casas e edifícios da minha *quadra*<sup>16</sup>, pessoas entram em seus carros sozinhas, como eu, arrumadas para o trabalho, por vezes acompanhadas de seus cônjuges e suas crianças uniformizadas com mochilas escolares. Já em nossos veículos, nos dirigimos pela Estrada Parque Guará ou pela Estrada Parte Taguatinga-Guará ao *Plano Piloto*<sup>17</sup>, onde estudamos, trabalhamos e passamos boa parte de nossos dias. No trajeto, percorro a Avenida Contorno de minha cidade e, pela janela, posso observar ciclistas, corredores, caminhantes e usuários das academias comunitárias que temos na região. Moramos no Guará, uma das *idades-satélites*<sup>18</sup> do Distrito Federal e é para o plano que vamos todos os dias úteis. Apesar de dizermos que somos brasilienses para quem é de outro estado da federação, Plano Piloto é o correspondente à Brasília.

---

<sup>16</sup> Ao se locomover por Brasília, deslocamo-nos em um plano cartesiano no qual, dentro de uma Asa, Norte ou Sul, a movimentação leste-oeste se organiza em centenas que vão de 100 à 900 e, para norte-sul, 1 a 16, sendo cada uma dessas unidades formadas conhecida como *quadra*. James Holston (1993) bem pontua nossa maneira de nos localizar e locomover em Brasília: "Quando se pergunta onde fica determinado lugar, os brasilienses invariavelmente começam pela imagem do todo, descrevendo primeiro o cruzamento dos eixos e, em seguida, localizando o ponto desejado dentro dele. Ou então irão simplesmente dar o endereço, o que mais uma vez depende de um conhecimento do todo. (...) Essa disjunção entre conhecimento abstrato e experiência prática se exacerba pelo sistema de endereços impecavelmente racional, que põe as pessoas diante de um vocabulário inteiramente novo para descrever a localização urbana. O que no Rio [de Janeiro] era um endereço como Rua Montenegro, 87" torna-se, em Brasília, algo tão complexo como SQS 106 F-504." (p. 154).

<sup>17</sup> A que me refiro na música ao início.

<sup>18</sup> Aglomerados urbanos localizados ao redor da cidade de Brasília, que são ligadas a esta por vias expressas por vezes chamadas de estradas-parque. Em sua essência, se assemelham a bairros, mas a distância entre os pontos determina a possibilidade de se reconhecê-las como *idades*.

Nosso objetivo diário chama a atenção pela sua diferença em relação a outras cidades. Ela é organizada de maneira cartesiana, como pontua Holston (1993:38, colchetes meus):

Planejamento urbano total. (...) cruzamento de vias expressas; as unidades de moradia com aparência e altura uniformes, agrupadas em superquadras residenciais com jardins e dependências coletivas; os prédios administrativos, financeiros e comerciais entornam do cruzamento central; a zona de recreação rodeando a cidade. O “pedigree” [modernista] de Brasília é evidente<sup>19</sup>.

Apesar disso, a capital modernista traz consigo valores através dos quais sua existência carrega sentido paradoxal: ao passo que as construções residenciais incentivam a vivência coletiva, a setorização e as moradias para famílias nucleares distanciam os coabitantes da região – arborizada, ensolarada e, por muitas horas, desabitada. O vazio do modernismo é paisagem do “condomínio a céu aberto” e, nos meus diários acessos às mais diversas *quadras* da região isso me percebo constantemente sozinha em plena luz de um dia útil. Mesmo nas zonas residenciais centrais se ouve o canto dos pássaros no lugar dos sons metropolitanos esperados para o centro de uma capital. Tudo calmo. Contudo, não pretendo aprofundar aqui análise espacial da capital federal, introduzindo tais ideias a fim de transmitir a minha experiência na cidade cujo meu trabalho de campo está inserido e, por consequência, minha própria vida e de meus interlocutores, esperando que, assim, possamos vislumbrar a parte do todo que trarei aqui.

Conforme o ordenamento espacial do Plano Piloto, apresentarei aqui a Comercial Local Norte 202 ou CLN 202, coexistente com a Super Quadra Norte, SQN 202, e à frente da Comercial Local Norte 201, localizadas na Asa Norte. Seguindo um comprimento de mais ou menos 200 metros, dez prédios constituem esta rua, dos quais cinco pertencem a CLN 201 e os outros cinco à sua vizinha simétrica, CLN 202. Cada prédio possui três pavimentos sendo subsolo, térreo e primeiro andar. A ocupação do térreo é majoritariamente feita por estabelecimentos comerciais<sup>20</sup>, assim como o subsolo. Já o primeiro andar se divide em salas comerciais transformadas em *quitinetes*<sup>21</sup>. Dentre os serviços do “comércio da quadra”<sup>22</sup>, tem-se dois restaurantes de comida

---

<sup>19</sup> Ver também: COSTA, L; 1952, 1957, 1980; EPSTEIN, D.G., 1973; EVENSON, N., 1973, HOLFORD, W, 1957, BORGES, A, 2003; NIEMEYER, O., 1960, 1961, 1983, dentre outros.

<sup>20</sup> Há uma agência bancária na CLN 201.

<sup>21</sup> Os padrões de uso e ocupação do solo definidos para a área preveem apenas salas comerciais, porém a realidade que se observa no Plano Piloto é a comum transformação destas salas em quitinetes residenciais.

<sup>22</sup> como nos referimos usualmente a tais ruas. Aqui, diríamos “vou ao comércio da 201” ou “fica na comercial da 407”.

japonesa *fast-food*, um de hambúrgueres de uma multinacional também de *fast-foods*, um bar com "feijoada com música ao vivo nos finais de semana", um café que oferece festas noturnas, restaurantes simples com pratos-feitos – os famosos PFs –, lanchonetes com açaí, salgados, vitaminas e sucos e, enfim, no prédio ao fim da rua, zona reconhecida pelos habitantes da Asa Norte por alagar devido ao seu incomum declive na capital, encontra-se o Terra Viva e a Germinar Alimentos<sup>23</sup>.

Como toda tradicional boa rua comercial do Plano Piloto, sua movimentação máxima se dá nos horários de pico: na hora do almoço e na saída do expediente. Dos motoristas, há os que buscam alcançar uma tesourinha para chegar a algum dos eixos, aqueles que sobem em direção às quadras 100 e 300 ou à avenida w3 e aqueles que disputam vagas para estacionar seus veículos<sup>24</sup>. Durante as manhãs, sobrevivem as disputas por vagas.

## 2.2 Chegando àquela rua

São seis e meia de uma manhã de agosto. Comercial vazia, passam alguns ciclistas com seus uniformes por trás do meu carro assim que estaciono em frente à loja. Olho em volta e fora estes não há ninguém. O sol ainda se recusa a nascer. A fachada da loja permanece fechada e eu me ponho indecisa sobre a possibilidade de se entrar por um outro lado. Após alguns breves minutos de observações, vejo um carro parar próximo ao meu e sair uma pessoa com uniforme de cozinha. Reconheço-o da ida anterior ao restaurante e lhe cumprimento, a resposta não altera seu caminho rotineiro de ir à bomba para ligar a água do estabelecimento. Ao fim do prédio, um homem lava a área de circulação com uma mangueira que esguicha em grande volume. Percebendo meu torpor matinal, pergunta: "Você vai trabalhar aqui?". Estamos de frente ao restaurante. Respondo-lhe afirmativamente, mas ainda aguardando algum espaço para que eu possa, enfim, entrar.

Com a volta de Marcos (doravante Marcão), entramos na loja para iniciar um dia de trabalho. Eu permanecia ainda sem saber como a minha presença afetaria aquele ambiente, então me mantive respondendo perguntas sobre minha intenção de pesquisa e a faculdade. Já são dez para as sete da manhã e a nossa solidão é interrompida pela chegada da Elsa e, na sequência, de

---

<sup>23</sup> referimo-nos ao restaurante no feminino e acerca dos motivos para tanto falarei adiante no texto.

<sup>24</sup> meio de transporte mais comum na cidade.

Tatiana (doravante Tati). Ela me orienta a colocar uma das toucas e um avental da casa, disponíveis embaixo de um dos balcões. O tempo para cerimônias introdutórias é escasso e logo Elsa se dispôs a fazer o *suco*, batendo mistura de salsão, salsinha, chicória, maçã e abobrinha e preparando dez litros da bebida. Então, olhou-me e pediu ajuda para encher as garrafas que colocava no balcão, ensinando-me a lacrá-las e enquanto Tati escrevia os nomes para quem seriam entregues com uma caneta marcadora. Tínhamos garrafas de plástico, descartáveis, e de vidro, retornáveis. Na sequência, um creme de abacate, cacau, água de coco e granola preparada por ela foram feitos tanto para entregas quanto para serem servidos posteriormente. Cremes como este são as "refeições matinais". Sem gostar muito de misturas com abacate, provei um pouco do que sobrara no liquidificador e acabei, porventura, mudando de opinião e gostando do creme.



**Figura 3.** Geladeira com refeição matinal, sobremesas vivas e tortas da loja que não contém lactose ou leite de soja, ovos e glúten. Arquivo pessoal, 2014.

A cozinha é um ambiente pequeno, são por volta de 10m<sup>2</sup>. Já estamos em quatro pessoas e nos esbarramos frequentemente. O balcão percorre todo o ambiente, abrindo espaço apenas para uma geladeira, um freezer pequeno e o fogão. Em prateleiras ao alto, colocam-se potes com farinhas e demais ingredientes, além das louças a serem utilizadas pelo restaurante. Temos duas pias sempre se enchendo e esvaziando de louças à direita, ao lado da geladeira. Nas outras faces, cortamos os ingredientes e utilizamos os utensílios de cozinha da loja: liquidificador e multiprocessador. Lavo a louça do suco e, atrás de mim, Marcão aquece os salgados em forno elétrico embaixo do balcão, à altura de seu joelho, colocando-os no pequeno expositor assim que prontos. Já são sete e meia da manhã, a loja está oficialmente aberta. Tati liga o computador e coloca a Consagração do Aposento para tocar no YouTube:

Dentro do Círculo infinito da divina presença que me envolve inteiramente, afirmo:

Há só uma presença aqui – é a da Harmonia, que faz vibrar todos os corações de felicidade e alegria. Quem quer que aqui entre, sentirá as vibrações da divina Harmonia.

Há só uma presença aqui – é a do Amor. Deus é Amor que envolve todos os seres num só sentimento de unidade. Este recinto está cheio da presença do Amor. No Amor eu vivo, me movo e existo. Quem quer que aqui entre sentirá a pura e santa presença do Amor.

Há uma única presença aqui – é a da Verdade. Tudo o que aqui existe, tudo o que aqui se fala, tudo o que aqui se pensa é expressão da Verdade.

Quem quer que aqui entre, sentirá a presença da Verdade.

Há só uma presença aqui - a da Justiça. A Justiça reina neste recinto.

Todos os atos aqui praticados são regidos e inspirados pela Justiça.

Quem quer que aqui entre, sentirá a presença da Justiça.

Há só uma presença aqui - é a presença de Deus: o bem.

Nenhum mal pode entrar aqui. Não há mal em Deus. Deus, o bem, reside aqui.

Quem quer que aqui entre, sentirá a presença divina do bem.

Há só uma presença aqui – é a presença de Deus, a Vida. Deus é a Vida essencial de todos os seres, é a saúde do corpo e da mente.

Quem quer que aqui entre, sentirá a Divina Presença da Vida e da Saúde.

Há só uma presença aqui - é a presença de Deus, a Prosperidade. Deus é Prosperidade, pois Ele faz tudo crescer e prosperar.

Deus se expressa na prosperidade de tudo o que aqui é empreendido em seu nome.

Quem quer que aqui entre, sentirá a Divina Presença da Prosperidade e Abundância.

Pelo símbolo Esotérico das Asas Divinas, estou em vibração harmoniosa com as correntes universais da Sabedoria, do Poder e da Alegria. A presença da Divina Sabedoria manifesta-se aqui.

A presença da Alegria Divina é profundamente sentida por todos o que aqui penetram.

Na mais perfeita Comunhão entre meu eu inferior e meu Eu Superior, que é Deus em mim,

Consagro este recinto à perfeita expressão de todas as qualidades divinas que há em mim e em todos os seres.

As vibrações de meu Pensamento são forças de Deus em mim que aqui ficam armazenadas e daqui se irradiam para todos os seres, constituindo este lugar um centro de emissão e recepção de tudo quanto é bom, alegre e próspero.

Oração: - Agradeço-Te, ó Deus, porque este recinto está cheio de Tua Presença.

Agradeço-Te, porque vivo e me movo por Ti.

Agradeço-Te, porque vivo em Tua vida verdade, saúde, prosperidade, paz, sabedoria, alegria e amor.

Agradeço-Te, porque todos os que entrarem aqui sentirão Tua presença.

Agradeço-Te porque estou em Harmonia, Amor, Verdade e Justiça com todos os seres.<sup>25</sup>

---

<sup>25</sup> Aqui, lembramos e lembraremos um pouco do que fala Lifschitz sobre as abordagens holísticas de mundo decorrentes dos movimentos sociais na década de 60. A consagração do aposento é uma música-oração referente à religiões xamânicas cujos rituais são consagrados pelo Santo Daime. Tais segmentos vêm ganhando espaço no mundo cosmopolita e encabeçando estudos diversos em antropologia da religião.





**Figura 4.** Uma visão de quem chega ao restaurante para atendimento: Ao fundo, Marcão trabalha na cozinha enquanto Elsa busca louças para servir um café espresso. Dispostos no balcão, da direita para a esquerda: a ficha de controle do caixa, o computador no qual as músicas são tocadas, o cardápio da loja e a calculadora. Arquivo pessoal, 2014.

Abrimos com a chegada de Dani, motoboy contratado para realizar as entregas do dia, e de Ana Amélia, a primeira cliente, que acaba de se sentar a uma das mesas, sozinha e imponente com sua

altura, longevidade e cabelos negros e lisos. Neste momento, Elsa prepara uma tapioca para ela. Este polvilho havia "dormido" em água com *clorella*, uma fibra de algas utilizada para adicionar alguns nutrientes à massa. Contudo, tratava-se da última porção do ingrediente, deixando os ânimos um pouco acelerados no restaurante. Era, então, necessário sair para comprar e Tatiana foi resolver essa questão, deixando-nos.

O movimento pela manhã é grande. Antes das nove já fora necessário preparar novamente mais dez litros de Suco Vivo. Meu trabalho ali permanecia incerto – como o foi durante todo o campo – e eu me desdobrava entre atendimento e alguma ajuda na cozinha.

Após o nosso horário de pico, relaxamos e conversamos enquanto os trabalhos do almoço são iniciados pelo Marcão, que durante o primeiro momento reserva-se a preparar os pães de queijo e salgados que serão vendidos durante o dia, além de fazer tortas que clientes encomendam do restaurante ou para completar a oferta de alimentos já prontos do estabelecimento.

Chega uma cliente para quem ofereço as *trufas vivas*<sup>26</sup>, vendendo algumas para ela. Ao retornar à cozinha, me informam que havia passado no teste, pois aquela seria uma cliente muito exigente e que havia agido com bastante simpatia. Assim, então, começo a fazer parte daquela passagem que passaria então a compor por alguns meses.

### **2.3. A Germinar e minha inserção no campo**

Fui à loja pela primeira vez rapidamente e apenas para observar um pouco do que se passava em uma manhã qualquer de um dia de semana do ano de 2012, segundo semestre. A Germinar possui tamanho consideravelmente menor do que o Terra Viva, tendo uma curta fachada de provavelmente quatro metros de comprimento e capacidade para cerca de 20 clientes. Sua decoração tem cores vivas, com diversos panfletos sobre outras lojas, produtos e demais alternativas de consumo, além de cursos e vivências<sup>27</sup>. Plantas decoram o letreiro e molduram o ambiente, e há um quadro com uma entidade do hinduísmo em cima do caixa. Pagava-se pelo consumo apenas em dinheiro.

---

<sup>26</sup> Trufas feitas de mistura de castanhas, tâmaras e cacau cuja massa não possui açúcar, glúten e tampouco cozimento. Exibidas na foto da geladeira, à esquerda superior.

<sup>27</sup> repete-se o cenário.



**Figura 5.** Restaurante em horário de almoço. Tatiana realiza o atendimento. Arquivo pessoal, 2013.

Em uma manhã antes de ir trabalhar foi minha segunda visita. Acordei e, em vez de preparar meu café-da-manhã em casa, como sempre faço, me dirigi à comercial em questão. Eram por volta de 8h da manhã e havia duas pessoas, além de mim, sentadas em uma grande mesa, cada um em uma ponta, sem se comunicar. Percebi logo, também, que os pedidos eram feitos no balcão para que sejam entregues nas mesas e assim o fiz: pedi um copo de Suco Verde. Como a bebida já estava pronta, ela foi instantaneamente entregue. De um lado, uma mulher havia consumido o suco e um café e, do outro, um homem tinha um copo de suco, uma tapioca e um café à sua frente. Provei a bebida, que tinha um leve sabor amargo e um verde escuro intenso. Enquanto fazia a degustação, vi a Tatiana, a dona da loja, chegar ao local. Ela cumprimentou todos os presentes e se preparou para trabalhar na cozinha, cobrindo seus cabelos. Entre a cozinha e o salão encontra-se o balcão da loja e ela rapidamente se dirigiu a ele, pegou uma calculadora e passou a fazer algumas anotações. Logo, uma outra cliente que havia recém-chegado à loja e começou a conversar com ela no balcão do caixa, que fazia algumas contas enquanto respondia cordialmente.

Já tendo finalizado minha primeira experiência com a mais nova manchete de revistas de bem-estar, o Suco Verde, aguardei por alguns minutos para conversar com ela, que rapidamente percebeu e perguntou-me se precisaria de algo. Então, me identifiquei e contei de meu interesse de pesquisa na loja, sendo, enfim, marcado um encontro que confirmaria a abertura da oportunidade para tal empreitada. Naquele momento, realizei algumas observações das quais fiz o registro em meu caderninho, conversei informalmente com alguns clientes e realizei uma entrevista semi-estruturada, com os quais preparei um projeto de pesquisa para o segundo semestre do ano seguinte, conforme o currículo de curso estimava. Então, um ano depois, retorno ao episódio narrado anteriormente.

#### **2.4. O cotidiano de trabalho**

Conforme já mencionado, durante minha passagem pela Germinar, o dia de trabalho começava a partir das 6:30 da manhã. De agosto a novembro, este primeiro momento era sempre dedicado à preparação das entregas feitas pelo motoboy, Dani, em residências e escritórios, hospitais e demais estabelecimentos nos quais os clientes estariam. Alguns tinham pacote completo, que incluía Suco Verde do Dia<sup>28</sup> e refeição matinal. Outros, apenas o suco. A partir de novembro, as entregas cessaram e o restaurante manteve a oferta de mensalidades de suco, que consistiam em pacotes mensais que incluíam 24 porções de 300mL ou 500mL, sendo possível agregar ainda valor pelas refeições matinais. O telefone do Dani era passado para aqueles que ligavam e se interessavam em contratar o serviço à parte, ou seja, a loja não intermediaria o processo e alguns se mantiveram nessa situação. Um dos clientes mais frequentes era Harley, médico, que recebia o suco tanto em sua casa quanto no hospital. Apesar de ter conversado com ele algumas vezes ao telefone, não o conheci. Além disso, haviam também contistas, que consumiam o que lhes apetecia para o momento e tinham seu consumo anotado em uma ficha de controle da gerência do caixa.

Em campo por algumas semanas, acostumei-me com a rotina. Por volta de oito da manhã, lavo a louça enquanto converso com Marcão, Tati e Elsa e, do balcão, Mírzan nos cumprimenta, vestido com calça e camisa sociais, a caminho de seu trabalho, localizado na W3 Norte. Eloquente, sua breve passagem certamente determina um momento de interação da equipe no

---

<sup>28</sup> A receita do suco era diariamente modificada, mantendo-se apenas a base de abobrinha e maçã.

restaurante, uma vez que ele busca comunicar-se com todos nós. Mensalista do pacote de suco e refeições, já não precisa pedir para que levemos seu pedido no balcão, de onde ele faz o breve consumo e parte para o trabalho. Nos poucos minutos de trânsito, assuntos diversos são objeto de conversa, sendo recorrente passar por emaranhados astrais, uma vez que ele é, também, astrólogo.

Dessa mesma forma, a experiência cotidiana adiantava a preparação os pedidos de Jorge e Leal. Para o primeiro, servíamos um expresso e pão de queijo. Quando acompanhado de algum colega de trabalho também do Banco do Brasil, prédio recém-inaugurado ao outro lado da rua, consumiam a mesma coisa. Eventualmente ele também comia alguma trufa viva. Para Leal, assim que o víamos pelo balcão, iniciávamos o preparo de uma dose de expresso e tapioca, questionando apenas qual recheio seria posto. Eventualmente servíamos-lhe uma refeição ou um pedaço de torta. Amigo, eram comum as vezes em que Tati sentava-se com ele para conversar. O modo de serviço era, para ele, diferente. Eu nunca entendi ao certo e quando perguntei, Elsa me disse tratar de uma gentileza. Como não tínhamos bandejas, costumávamos servir separadamente as bebidas e os pratos de comida, mas para este caso, em especial, ela fazia questão de lhe entregar a tapioca junto a seu expresso, carregando ambos em suas mãos. Leal, assim como Jorge, era também cliente do horário de almoço.

Por se tratar de um pequeno espaço de cozinha, as funções eram fixas ao mesmo tempo que maleáveis. Caso eu – quem fazia a maior parte dos atendimentos – estivesse ou dentro dela preparando algum alimento, lavando a louça, ou fora dela, atendendo outras mesas, Tati, Elsa e Marcos se revezavam no balcão. Dessa forma, tive a oportunidade de conhecer um pouco de cada trabalho exercido ali, praticando as mais diversas funções.

Apesar disso, havia preferências e prioridades, através das quais uma organização de trabalho era exercida. Em momentos de grande movimentação, a equipe realizava suas tarefas de acordo com suas maiores habilidades, sendo: Marcos para o almoço e prato principal, Elsa para o Suco e tapiocas, Tati para as saladas, refeições, sobremesa e criação e montagem de pratos. Marcinha, que chegava ao meio dia para acompanhar Júlia, a outra sócia do restaurante, no período da tarde, ajudava com a preparação de congelados e tinha grande agilidade em ordenar a cozinha.



A partir da metade da manhã, por volta de 9h, já não tinham mais grandes movimentações concentradas, salvo exceções. Apesar de rotineiro, a movimentação permanecia incerta e eventualmente nos víamos a todo vapor com a repentina lotação das mesas da loja. Contudo, geralmente ali encontrávamos um momento de respiro. Preparávamos, então, tapiocas para nós, mas o destino da goma se alterava com grande frequência pela chegada de algum cliente.

Antes de sua prática das 10h30, Adriano, um dos professores, ia cotidianamente ao local para alimentar-se geralmente de suco, café da casa<sup>29</sup> e pão de queijo. Ele estava sempre à companhia de Flávia e de eventuais amigos e praticantes do lugar. Assim, os atendimentos se intensificavam por algum momento, mas às 11h cessava o serviço de café-da-manhã com tapiocas e servíamos, até 12h, apenas o que estaria no expositor de salgados, na geladeira e o Suco, sempre sendo repostado durante a manhã por Elsa. Durante este momento, havia a consulta do cardápio semanal para a preparação dos pratos para, então, executarmos-los.



**CARDÁPIO SEMANAL**  
**ALMOÇO**

SEGUNDA 03	TERÇA 04	QUARTA 05	QUINTA 06	SEXTA 07
Salada orgânica de folhas broto no molho de ervas	Salada orgânica de folhas Repolho, tomatinho e cenoura e molho de hortelã	Salada orgânica de folhas Tabule de quinoa	Salada orgânica de folhas Tomatinho, rabanete e cenoura	Salada orgânica de folhas Acelga e maçã com erva doce
Macarrão de arroz com molho pesto	Arroz Hamburguer de girassol com legumes	Arroz Couve flor com molho branco gratinado	Panqueca recheada com brócolis e amendoas molho de tomate	Lasanha de berinjela, brócolis e creme de nozes e cast. Pará
torta de abóbora e quinoa	Purê de baroa com pequi	Banana da terra	Chips de quiabo	

**TODOS OS PRATOS SÃO VEGANOS E SEM GLUTEN**  
Germinar Alimentos – SCLN 202 Bl. D Lj 67 Tel: 30374905.

**Figura 6.** Modelo de cardápio da loja, disponível em rede sociais e no mural desta para consulta dos clientes. Fonte: Facebook (reprodução).

<sup>29</sup> Na loja são oferecidos dois tipos de cafés, do mesmo grão, orgânico: café expresso e café coado. Este último é conhecido dessa maneira.



**Figura 7.** Preparo das saladas para almoço: raita de pepino com biscoito desidratado de linhaça e girassol. Ao fundo, Marcão prepara o inhame para a feitura de creme de espinafre. Arquivo pessoal, 2014.



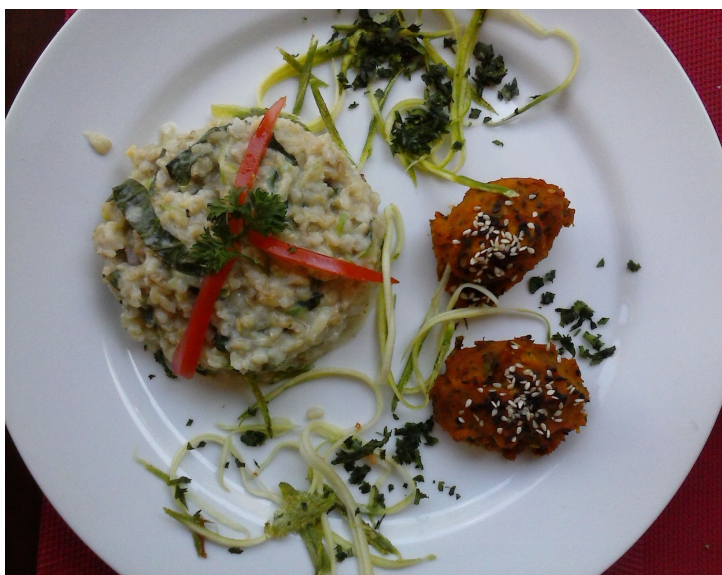
**Figura 8.** Preparo do brócolis para lasanha de berinjela. Seu refogamento se dá até ao ponto de *al dente*<sup>30</sup>. Arquivo pessoal, 2014.

<sup>30</sup> Que é chamado no cardápio do restaurante de "assustado", no sentido de dizer que vai ao fogo por pouco tempo.

Por volta de meio-dia os clientes começavam a chegar. Durante o período de preparo, enquanto as tarefas eram divididas, o salão era reajustado para a chegada dos clientes do horário de almoço. As mesas, antes juntas em pares, separam-se para receber duas pessoas em cada; os talheres são envolvidos em guardanapo de papel e dispostos embaixo do balcão. Os vidros de azeite e sal são repostos e entregues junto às saladas, entradas do menu de almoço.



**Figura 9.** Salada verde com alface, broto de feijão, rúcula, tomate e pesto. Arquivo pessoal, 2014.



**Figura 10.** Risoto de chicória, abobrinha e creme de gergelim com bolinhos de abóbora. Arquivo pessoal, 2014.



Este primeiro momento me era agitado. Ajudava a montar os pratos, atender os clientes e quantificar as refeições entregues, que nunca ultrapassavam a marca de vinte durante meu trabalho. Tratava-se de um pequeno restaurante. A criação do prato era, por vezes, processo coletivo e, por vezes, criação de Tati. No diário de campo, há o seguinte relato acerca de uma das montagens:

Hoje, o prato principal do almoço foi feito coletivamente: o arroz já estava pronto e congelado, sendo necessário apenas descongelar; o espetinho foi assado pelo Marcão; molho quem fez foi a Tati; Marcão picou os legumes; eu montei a lógica dos espetinhos e quantidade da porção; Júlia finalizou a apresentação do prato. (...) então o prato tinha energia de todo mundo.

Entre um atendimento e outro, nos servíamos e comíamos em pé, no balcão, rápida e discretamente. Quando necessário, fazíamos o trabalho do outro quando ocupado. Tínhamos pouco tempo para sentar, como um trabalho de cozinha protocola. Às 13h já estávamos ali há 7h e, então, meu dia de trabalho se findava, deixando o restaurante junto com Tati e com a chegada de Júlia. Elsa já havia saído para se preparar para mais uma jornada, como merendeira em uma escola de seu bairro, Paranoá, e Marcão sairia uma hora e meia depois e iria para casa, onde descansaria e se prepararia para suas aulas de pós-graduação em gastronomia, à noite.

### Capítulo III – Comida, emoções e sentimentos



**Figura 11.** Artigo para o Correio Braziliense em 20 de março de 2014. Na imagem, Tatiana mostra o Suco Vivo. Arquivo pessoal, 2014.

Neste capítulo buscarei compreensões acerca das noções de bem-estar envolvidas com a alimentação tal como proposta pela Germinar. Com base no estímulo da frase lida no cardápio da loja, de que *Alimentar-se bem é honrar a vida*, me esforçarei no sentido de trazer à luz alguns valores e princípios que retomam aquele lugar e o localizam como um segmento específico de alimentação baseado na culinária natural e quais relações são oriundas deste processo. Discutirei como o lugar é constituidor deste sentimento para, em seguida, apresentar o alimento como representante e agente do mesmo processo.

\*\*

### **3.1. Lugar e alimento**

#### **a. De dentro da cozinha**

Eu vejo que ali mais do que alimentar o corpo a gente procurava também alimentar a alma, o espírito. Eu sempre cozinhei com essa mentalidade.(...) eu sempre procurei tratar com muito respeito o alimento e quem fosse consumir o alimento, porque eu acredito muito que eu estava colocando a minha energia ali naquele alimento, naquele momento, então eu procurava tá muito focado sempre, energeticamente bem preparado, com o nível energético elevado, para que a comida quando fosse ingerida pelos clientes e amigos, ela fosse 100% aproveitada. Aproveitada em todos os sentidos, de todas as formas. [Marcão]

Estamos naquela pequena cozinha. Em meio àquele espaço composto de utensílios comuns em meio a imagens sagradas, vemos que a geladeira possuía uma rotina de trabalho impressa em papel A4 com as funções de cada um. Às 6h30 da manhã, todos os dias, era a hora da oração, que foi marcada durante minha estadia pela audição da consagração do aposento. Além disso, as demais tarefas referentes ao preparo do Suco Vivo, das tapiocas e demais lanches, assim como a higienização, estavam ali dispostas e atribuídas aos cozinheiros. Em um dado momento da minha experiência, ficamos sem Tati no restaurante durante uma semana inteira, o que requereu que todos estivessem lá o tempo todo para garantir o funcionamento do restaurante. Nesta semana, tínhamos o cardápio semanal com os pratos que seriam preparados e fomos nos adaptando com as técnicas aprendidas até então para servi-los. Repetimos as receitas de pastas de castanhas, mousses e demais adaptações oriundas da alimentação viva e praticadas cotidianamente na loja. Nesta semana específica fizemos uma moqueca de banana, que consistia justamente em mudar os frutos do mar por pedaços da fruta, sem que houvesse demais mudanças no preparo. Marcão, após passar por grandes cozinhas da capital brasileira, me conta como se sente ao trabalhar em um ambiente com baixo quantitativo de público, cuja proposta tem, em si, mais do que mera lógica de comércio. O trabalho massivo da produção de refeições em larga escala se transformara, então, para um realizado em ambiente de atenção:

Me assustei um pouco com o tamanho da cozinha, saí de uma cozinha que fornecia alimento para 600-800 pessoas/dia e aquilo me causou um certo temor,

como as pessoas se viraram lá. Outra coisa que eu fiquei um pouco, a princípio, resabiado foi porque eu entrei em contato com a cozinha vegetariana e eu nunca tinha ido para uma cozinha desse tipo, mas não me causou medo ao ponto de não topar esse desafio, porque apesar de ser uma linha diferente, as técnicas, a princípio, são quase a mesma coisa. E o que não é a gente adapta de uma cozinha para outra para adaptar aos pratos. (...) e foi assim, uma experiência extremamente enriquecedora como profissional e como pessoa, principalmente, até pela filosofia que a casa adota, como um espaço de convivência, eu falava muito com as meninas. [Marcão]

Para Elis, uma jovem universitária que trabalhou no restaurante antes de minha chegada, o aprendizado do restaurante é também espiritual:

Eu me sinto uma aluna lá. A Germinar me trouxe a praticidade de me alimentar e me curar através da alimentação. (...) É muito legal servir saúde para as pessoas. Rezar enquanto faço o suco, sabe? É muito lindo isso. [Elisrá<sup>31</sup>]

Carlos (2007), nos ajuda a pensar o lugar a partir de uma perspectiva de afeto, no qual "guarda em si e não fora dele o seu significado e as dimensões do movimento da vida, possível de ser apreendido pela memória, através do sentido e do corpo". O esforço do autor é de demonstrar uma noção relativa à experiência do lugar, transformando o conceito para um construto particular. Assim, sentir-se uma aluna ou enriquecer-se como pessoa é lastro de determinado entendimento sobre aquele espaço que alcança percepções além do utilitário, deixando definições de dicionário ao lado. Tuan (1980) propõe lugares como "pequenos mundos" cujo sentido se relaciona mais com as artes, uma vez que se tratam de criação simbólica baseada nas emoções humanas.

Gonçalves (2010) segue a mesma linha de raciocínio e enfatiza o lugar como uma "realização essencialmente sentimental e que são as vivências pessoais e as experiências íntimas que lhe atribuem densidade", ou seja, a experiência do sujeito é constituidora da construção efêmera do lugar e, neste caso, do restaurante. Marcão e Elis perceberam a Germinar do ponto de vista de sua cozinha e assim a construíram enquanto promotora de novas percepções sobre espiritualidade, onde puderam exercê-la – cada um à sua maneira – durante a manipulação dos

---

<sup>31</sup> Elisrá é praticante do Santo Daime e trocara de nome após receber mensagem com seu vocativo espiritual.

alimentos, que apesar de serem manejados com técnicas diferentes, não se constituíam como o único momento de aprendizagem. Ali, foram alunos de culinária e de noções espirituais. E foi dessa forma que me senti em vários momentos, em que pude entrar em contato não somente com técnicas culinárias pouco ou nada conhecidas por mim, como também ver minha alimentação se modificando ao longo da experiência, uma vez que comecei a utilizar tais aprendizados para preparar meu próprio alimento fora de lá.

### **b. Na praça do restaurante**

Agora nos voltamos à praça, onde os clientes tinham suas passagens efêmeras. Mesmo assim, as fotos do capítulo anterior demonstram que os poucos minutos de suas estadias não eram vivenciados em um ambiente estéril, mas sim, um ambiente com decorações cuidadas cotidianamente pensando em harmonia estética, que também era representada nos pratos. Do ponto de vista da clientela, a alimentação também se relaciona com o lugar em que são realizadas as refeições, porém de outra maneira, uma vez que eles frequentam o ambiente da praça. A densidade experimentada pelos clientes que passam pelos estabelecimentos também produz sentimentos, mesmo que em passagens rápidas e pontuais. Para eles já não se trata de lugar de trabalho, mas sim, de consumo e passagem. Motivada pelo *slogan* do cardápio, questionei meus interlocutores sobre suas visões acerca de "Alimentar-se bem" a fim de entender suas relações com a comida. Lúcia, cliente ocasional do restaurante, respondeu-me que:

É comer em um lugar onde eu saiba que a comida foi bem manipulada e feita com carinho, além de preparada com ingredientes frescos e saudáveis. [Lúcia]

Ou seja, para ela, o lugar que cuida do alimento com afeto e se preocupa com a utilização de ingredientes de qualidade "frescos e saudáveis" é capaz de promover a boa alimentação. Ao escolher a Germinar, ela se torna um ambiente de amparo, carinho e dedicação para que a alimentação ali exercida seja passível de promover a noção de bem-estar. Nesse ponto de vista, o lugar sintetiza a experiência do comer como *boa* ou *ruim* a partir de suas relações com o alimento. Saber que se come em um lugar onde há afeto aos alimentos é importante para a cliente, que percebe tal carinho dos cozinheiros em suas breves passagens, ao ver os cuidados tomados acerca da decoração do ambiente e dos pratos. Maria Eunice Maciel (2005, p. 50), afirma que a delimitação espacial de uma cozinha é algo delicado analiticamente, uma vez que "muito além das

fronteiras geográficas, que seriam seu suporte físico, ou da origem de seus elementos, ela implica a significação que é dada a certos pratos que irão caracterizá-la".



**Figura 12.** Hambúguer de girassol com mandioca assada, couve e creme de castanhas para complementar. A preocupação com a boa aparência das refeições era corriqueira. Fonte: Acervo pessoal, 2014.

Já Paulo, outro interlocutor, acredita que alimentar-se bem é comer "variedade e equilíbrio de alimentos em um lugar agradável!". Dessa forma, a agradabilidade do lugar é importante no momento em que opera junto à variedade de alimentos e bom manejo de ingredientes, existindo em sintonia. Assim, faz-se passível o entendimento do comer a partir das relações mediadas pelo lugar em que se realizam as refeições. Finalizo com a afirmação de Maciel (*op cit*, p. 54): "Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam em formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a determinado grupo".

Cardápio  
semanal  
Prato único  
R\$ 23,00

# CARDAPIO DE ALMOÇO

**Entrada**

Salada orgânica  
de agrião,  
rabanete, cenoura  
e brotos com  
molho de hortelã

Salada orgânica  
de folhas, repolho  
e tomatinho com  
ervas

Salada orgânica de  
folhas  
creme vivo de  
abóbora com  
biscoitinhos de  
girassol

Salada orgânica  
de folhas  
Broto de feijão  
Molho de  
hibisco

Salada orgânica  
de folhas  
Acelga e maçã  
com menta

**Prato  
Principal**

Macarrão ao  
pesto  
  
Bolinho de  
tempeh

Espetinho de  
legumes  
molho de tomate  
ameixa  
Arroz  
Farofa

Berinjela ao molho  
branco de  
gergelim  
Arroz verde  
Cenoura palha

Arroz  
Hamburguer de  
beterraba  
Brócolis assado

Bobó de shitake  
Inhame palha

Priorizamos o uso de orgânicos em nossas preparações. Todas as entradas e ingredientes como tomate, pimentão e pepino são orgânicos. Utilizamos azeite extra virgem  
Pessoas com restrições alimentares favor consultar sobre as preparações

Figura 53. Cardápio de agosto de 2014 com descrição que denota a priorização de ingredientes orgânicos. Facebook (Reprodução)

<b>CARDAPIO SEMANAL</b> <b>ALMOÇO</b>				
<b>SEGUNDA</b> <b>03</b>	<b>TERÇA</b> <b>04</b>	<b>QUARTA</b> <b>05</b>	<b>QUINTA</b> <b>06</b>	<b>SEXTA</b> <b>07</b>
Salada orgânica de folhas brotos no molho de ervas	Salada orgânica de folhas Repolho, tomatinho e cenoura e molho de hortelã	Salada orgânica de folhas Tabule de quinua	Salada orgânica de folhas Tomatinho, rabanete e cenoura	Salada orgânica de folhas Acelga e maçã com erva doce
Macarrão de arroz com molho pesto	Arroz Hamburger de legumes	Arroz	Panqueca recheada com brócolis e amendoas molho de tomate	Lasanha de berinjela, brócolis e creme de nozes e cast. Pará
torta de abóbora e quinua	Purê de baroa com pequi	Couve flor com molho branco gratinado	Chips de quiabo	
		Banana da terra		
<b>TODOS OS PRATOS SÃO VEGANOS E SEM GLUTEN</b> Germinar Alimentos – SCLN 202 Bl. D Lj 67 Tel: 30374905.				

**Figura 14.** Proposta de cardápio de novembro de 2014, com a descrição enfatizando a qualidade de pratos veganos e sem glúten. Facebook (Reprodução)

### 3.2. Alimento e percepção

Nos cardápios semanais da loja, vê-se preferência de utilização de alimentos orgânicos, sem glúten, sem soja e veganos. Quando falava da criação do restaurante, Tatiana demonstrou sentir necessidade de atender uma demanda que era também sua. Para ela, a venda do Suco Vivo pronto para consumo e, portanto, para pessoas que não têm tempo, é um dos fatores cruciais para a fundação de sua loja:

(...) eu já tinha essa idéia do produto do Suco Vivo do dia, porque quando você mora sozinho, é complicado você ter que acordar meia hora antes, lavar suas folhas, fazer o seu suco, você tem que lavar o equipamento, você tem que comprar as folhas no sábado, né. Então ele acaba em função da nossa vida diária corrida e tudo mais, é complicado. [Tatiana]

Mírzan possui a mesma linha de raciocínio, que fora o que o levava a se tornar cliente mensalista do estabelecimento:

Eu tava querendo um lugar desse porque eu não conseguia tempo hábil pra sair, comprar as paradas, voltar pra casa, deixar a coisa semi... semi congelada, fazer, e não sei o que, e procurar coisas orgânicas e sabe, a Tati podia fazer todo dia o mesmo suco, eu não me importaria. (...) Aí eu fui lá uma vez, tomei o café, experimentei e falei: "Pô, massa.". Só que aí minha rotina ficou muito difícil de ficar indo ali pra 2. Quando eu comecei a morar com os meninos na 409, aí eu pensei: eu posso planejar sair da 409, pela I2, ir lá na 2, pegar o suco e subir pro Brasília Shopping. Aí eu fiz isso. Aí começou a funcionar. [Mírzan]

Dessa forma, a preocupação com uma alimentação orgânica, vegetariana e saudável é absorvida por indivíduos que tentam encaixar suas dietas nos rígidos contextos da metrópole. Janine Collaço (2003) esclarece a dinâmica do comer atual, mostrando que as transformações existentes consideram "motivações pessoais, os objetivos e particularidades de cada situação"



(COLLAÇO, *op cit*, p. 178) de modo que ao passo que condicionam horários e distâncias percorridas, respondem à variáveis distintas determinadas pelos próprios consumidores. Nesse sentido, abre-se precedente para um comportamento alimentar complexo, em que o acesso aos alimentos é determinado pela estrutura socioeconômica, conforme visto no primeiro capítulo desta monografia, mas que ainda corresponde a motivações psicossociais (GARCIA, 2003).

Além de sua percepção sobre o tempo e a alimentação e a adaptação de distintos hábitos em um contexto urbano para abrir seu negócio, Tati possui percepções específicas sobre a ingestão de certos alimentos:

(...) você percebe que um dia que você come muita porcaria você vê a sua frequência mental como é que ela tá. Seus tipos de pensamentos, agressividade e tudo isso. É isso que eu acho massa na alimentação viva e as outras, até ruim né, pra quem vive o dia-a-dia na pauleira e se utiliza demais o corpo. Você fica muito aéreo, assim, então é bom você dar uma aterrada, também. Mas às vezes quando eu tô em alguma situação e acabo ficando sem almoçar e como porcaria na rua e tal, não sei o quê, à noite a minha irritabilidade, olha como que ela tá, sabe? Não é só porque eu fiquei sem almoçar, é aquele alimento que eu trouxe. E eu acredito muito nisso. [Tatiana]

Dessa forma, o alimento é capaz de influenciá-la não somente em sua saúde emocional, como também a sua saúde psicológica. Fischler (1990) propõe o princípio da incorporação, que consiste em um movimento no qual as propriedades do alimento são absorvidas em suas dimensões totais. Falamos aqui de percepções nutricionais, fisiológicas, simbólicas e sociais. Neste momento, enfatizo o estado de espírito que a comida pode trazer. Para o autor, "É certo que a vida e a saúde da pessoa que se alimenta estão em questão cada vez que a decisão de incorporação é tomada." (FISCHLER, *op cit*, p. 69).

Marcão alega sentir um caráter de longevidade a ser transmitido por uma boa nutrição:

E eu me alimento pra viver né, eu me alimento pensando na longevidade. Não tô pensando se eu vou ficar barriga de tanquinho nem nada, tô pensando em estar

com 80 anos e correndo ainda, fazendo trilha, carregando meus netos, bisnetos, tendo saúde. Porque comer é um dos maiores prazeres da vida. [Marcos]

Em um dos dias de visita à loja antes de começar a trabalhar ali, pude conhecer um casal de jovens universitários não-vegetarianos que estaria ali “excepcionalmente” para ingerir do suco e ajudar na cura de uma faringite de um deles, de maneira direta. Em outro momento, um cliente vegano<sup>32</sup> dissera que seus exames médicos “nunca deram alterações” desde que começou a consumir frequentemente o Suco Vivo, apesar de não possuir uma alimentação suficientemente “*nutritiva*”, uma vez que gosta de “*porcaria*”. Percebemos aqui a visão que os clientes têm acerca dos alimentos da Germinar que assemelha sua ingestão com a incorporação de sensações de saúde.

Renata Menasche (2004, p. 114) sintetiza de maneira precisa o pensamento de Fischler ao afirmar que "Dessa forma, sugere Fischler (1990), se o alimento constrói a pessoa que o ingere, é compreensível que essa busque se construir no ato alimentar.". Assim, constroem-se vidas a partir do comer. É aqui que encontro maior correspondência com a alimentação tal como proposta pela Germinar. Respondendo à mesma pergunta que Lúcia e Paulo, obtive as seguintes respostas dos seguintes consumidores:

É quando eu sinto que meu corpo aceitou aquela comida e me toma conta uma sensação de bem-estar prolongada. [Bela]

É reconhecer-me como ser integrado e me relacionar de maneira consciente com os alimentos que me nutrem. Desse modo, comer bem é para mim é estar conectada com aquilo que escolho ingerir e de que maneira isso afeta o meu ser. Ademais, conhecer as propriedades dos alimentos, seus benefícios e ter uma alimentação diversificada em cores e nutrientes. [Luana]

Pra mim é comer e não sentir sono, fadiga ou cansaço. Alimentar-se bem pra mim é trazer energia pro meu corpo ao invés de só um tapa-buracos. Tenho prezado muito por uma alimentação que energize todo o meu corpo. [Bruno]

Uma refeição predominantemente crua, livre de crueldade e cheia de amor e nutrientes. [Ângela]

---

<sup>32</sup> Tipo de dieta em que não se consome produtos de origem animal.

Estar conecta com as necessidades do próprio corpo a cada momento, a cada ciclo, de forma holística e integrada, podendo assim manter a própria vitalidade pulsando. Trocar sabedorias com os companheiros e amigos, compartilhar sabores e texturas. [Tássia]

A alimentação boa se refere à aceitação fisiológica, variedade nutricional, potencial energético, integração holística e ao amor enquanto noção holística do mundo. Por um outro lado, trazemos os antagonismos destas características como sinônimos do que seria a "*porcaria*" a que Tatiana e um cliente se referiram, ou um "*tapa-buraco*" para o corpo, como elucida Bruno.

Lifschitz (1997), já trazido nesta monografia, problematiza o surgimento da alimentação natural enquanto conceito e localiza o fenômeno com os movimentos sociais da década de 60. O autor alega que tais movimentos buscavam uma relação com um conceito de oriental que exprimia noções de "comunhão com a natureza e a procura de relações de proximidade" (LIFSCHITZ, *op cit*, p. 75). Dessa maneira, a alimentação natural teria associação com as noções de pureza, equilíbrio e energia e isso acaba por se refletir como uma ritualização do comer que se dá tanto de maneira centrípeta, na qual grupos se fecham para uma prática específica, quanto centrífuga, na qual os códigos culturais se encontram difusos na práxis:

Assim, a ritualização do processo alimentar envolve a sacralização de determinados alimentos aos quais são atribuídas capacidades energéticas e de limpeza holística, propriedades estas que recaem no campo da alimentação natural. Desta forma, um dos rastros do oriental no natural é a valorização de dietas "equilibradas" e de alimentos "puros", em contraposição à alimentação "orgiástica" e aos alimentos industrializados. O natural está o para o oriental assim como a pureza está para o sagrado. (LIFSCHITZ, 1997, p. 76)

O autor retoma Lévi-Strauss (1968; 1970) e sua passagem do cru ao cozido como homologia da passagem antropológica da natureza à cultura "uma vez que o processo de cozimento dos alimentos envolve diversos tipos de mediações do homem com o mundo material" (LIFSCHITZ, *op cit*, p. 78). Ademais, Lifschitz (*op cit*, p. 79) ressalta que "o imaginário ecológico valoriza os produtos vegetais (legumes e frutas), em detrimento dos produtos animais (carnes, fundamentalmente a carne vermelha, e outros derivados animais) (Hirsh, 1992)". Como parte de uma alimentação mais *justa*, o vegetarianismo passa a fazer parte das dietas naturais

urbanas:

Então, às vezes eu prefiro ir em casa comer uma panqueca de arroz congelada do que comer um pão francês na padaria. Então, a idéia era essa mesmo: atender as pessoas que querem buscar uma alimentação sem carne, mais vegetariana possível e que não tem tempo, né, pra isso. Então foi essa idéia que surgiu a Germinar. [Tatiana]

Tomando como norma que alimentar-se bem se relaciona à saúde dos indivíduos, podemos tangenciar as noções de *pureza* e de *perigo* tal como levantadas por Mary Douglas no clássico de 1976. Aqui, fica claro que o perigo é percebido pelos humanos a partir da incorporação de *tapas-buraco*, ou de *porcarias*. Já a pureza se relaciona tanto com aspectos nutricionais quanto à valores envolvidos na alimentação e atribuídos ao alimento, como de congregação, aprendizados e "ausência de crueldade"<sup>33</sup>.

Elisrá percebe que no restaurante se "serve saúde". Na Germinar, o alimento se aproxima de um ideal de pureza remetido à noção de saudável. Enquanto um alimento que não é *porcaria*, ele é transformado em uma refeição "livre de crueldade, cheia de amor e nutrientes", como bem ressaltou Ângela. Quando a entrevistada menciona que alimentar-se bem é ingerir uma refeição repleta de amor, ela se refere ao cuidado tomado pelos cozinheiros no preparo dos pratos.

Daniel Miller trata no livro *Teoria das Compras* (2002) do consumo enquanto forma de cuidado e, mais especificamente, de amor. Seu esforço etnográfico centrou-se em entender como funcionavam as compras domésticas de famílias de classe média de um bairro londrino, percebendo que a escolha dos produtos levados para casa construíam a relação amorosa através de uma materialidade. O autor esclarece: "o amor tem se tornado fundamentalmente um objeto, em função das práticas diárias de preocupação, cuidado e de uma sensibilidade particular para com os outros, no âmbito das quais o comprar tem um papel central" (MILLER, *op cit*, p. 33). Se estendermos o raciocínio ao presente momento, vemos o cuidado no manuseio dos alimentos como um gesto, portanto, de amor. Dessa forma, a prática culinária implementada no processo produtivo da Germinar se torna produtora de uma noção cuja culinária natural dialoga diretamente

---

<sup>33</sup> O movimento vegano sintetiza a produção de alimentos livre de utilização de ingredientes animais como "livre de crueldade", por defender que o sistema pecuário sustenta grave exploração de não-humanos. Apesar do interesse por este tema, não acredito caber um microtópico na presente monografia sobre isso.

através do contato com abordagens holísticas de mundo (LIFSCHITZ, 1997). Assim, a *práxis* se torna meio pelo qual a culinária natural consegue transmitir e significar percepções referentes a suas bases filosóficas.

Um outro fator que dialoga com as noções de Douglas tal como utilizadas neste texto é a presença de agrotóxicos nos ingredientes utilizados na loja. Isso se torna claro na própria busca da proprietária por alimentos orgânicos – como já expresseo no cardápio ao fim do item anterior – e na sua inquietude ao não conseguir completo êxito em sua missão. Mesmo ao procurar locais que vendam alimentos orgânicos e conseguir abastecer uma parcela da demanda da loja, alguns impasses ainda são encontrados e envolvem tanto a dinâmica de comércio, na qual há uma grande oscilação de preços sob determinado produto, quanto o próprio tempo natural de cultivo dos vegetais pelo sistema orgânico:

Não, orgânico não existe isso porque não tem feira todo dia, então a gente tem que estar fazendo nossa programação de acordo com as feiras. (...) É, a maçã eu não consigo trazer 100kg de maçã pra Brasília sendo orgânica, então eu tomei uma decisão a um mês atrás que eu vou tirar a maçã do meu suco, porque ela tá na base do Suco Vivo, (...) e agora vou trabalhar com os legumes e raízes que a gente tem aqui disponível: abobrinha, chuchu, pepino e a água de coco vai continuar, porque ainda continua não sendo orgânica, né. Existe água de coco orgânica, só que ela em caixa. Ela é natural, não tem açúcar, nem nada, só que ela perde uma característica da água né, a água do coco, quando ela tá dentro do coco é uma água saturada, ela é uma água que mantém várias características físicas e químicas que uma água que saiu dali e tá numa caixa não mais. Então, em questão mesmo de tensão superficial, uma água de coco que tá dentro de uma caixa ela tem uma tensão parecida com água da torneira e não é isso que a gente quer com o suco, né. Ela também já vai ficar ácida e várias coisas. Então eu tento manter o coco e isso é uma decisão assim que eu tomei mesmo e que eu não vou me render e não vou mais me estressar com esse negócio da maçã.  
[Tatiana]

Retomo novamente Menasche (2004), cuja tese de doutorado evidencia certa noção de impureza no que tange a concepção de *agrotóxico nos alimentos*:

No que se refere, particularmente, às frutas e verduras, inúmeros seriam os moradores de Porto Alegre entrevistados que apontariam o descascamento e/ou lavagem como “medidas profiláticas” para evitar eventuais efeitos nocivos causados pela presença de impurezas – especialmente resíduos de agrotóxicos – nos alimentos. (MENASCHE, *op cit*, p. 8)

Desta forma, é possível compreender que os alimentos da Germinar promovem saúde de formas variadas, mas ao passo que dialogam com um contexto já instaurado de produção e comércio que acaba sendo, ao mesmo tempo que conflituoso, uma forma de escape, no sentido de que não são completamente negados, mas sim consumidos com uma consciência de "risco". Ainda que não sejam alimentos perfeitos por não conseguirem atingir a qualidade integral de "orgânicos, frescos e, portanto, vivos e saudáveis", é perceptível que a refeição produzida ali já carrega e aproxima seus consumidores destas qualidades, como enfatizam Alice e Eduardo:

Comer bem para mim é me alimentar com preparações frescas, com orgânicos na medida do possível, com o mínimo de industrializados e processados. [Alice]

Evitar alimentos industrializados e processados, ter uma dieta diversificada e preferencialmente orgânica [Eduardo]

Para Lifschitz (1997), no campo alimentar a distinção do que é ecológico se expressa pelas noções de purezas relacionadas ao natural a partir de diferenciações do que seria o padrão alimentar dominante, fazendo com que, portanto, torne-se um segmento não-hegemônico. Enquanto o mercado impulsionava para uma alimentação "orgiástica" devido à superprodução, os movimentos contestadores empunharam valores que remetiam à noções espirituais. O imaginário acerca do ecológico, então, é marcado por antagonismos à "hegemonia de produtos alimentares não perecíveis" (idem, p. 79). A situação é, portanto, de negociação. Da mesma forma que o sistema produtivo tem sua rigidez relativas à necessidade de rotinas em torno do trabalho, aqueles que buscam uma alimentação natural tentam fazê-la "dentro do possível", situando-se em um limbo entre o distanciamento da metrópole e sua vida nela. Tratamos de um diálogo em que a cidade é cenário de produção dialética entre distintas motivações pessoais (COLLAÇO, 2003) e a superprodução agrícola (CONTRERAS, 2011).

### 3.3. Alimento, agência e mediação

Ao dizer que o "alimento que eu trouxe" lhe promoveu certas condições psicológicas, Tatiana deixa claro o caráter ativo dos alimentos em sua saúde. Enquanto suporte material para compreensão do mundo (MILLER, 2007) a comida produzida na Germinar também surge como forma de se mediar relações, como esclarece Marcão:

E eu acredito que o que a gente pensa a gente materializa por meio da força, então, quando eu estava cozinhando, no âmbito da cozinha, pensava em coisas boas. Tentava deixar minhas frustrações de lado, por mais que as vezes uma coisa ou outra ainda acabasse tirando a gente do prumo ali dentro, eu tentava me equilibrar rapidamente porque eu acredito sim piamente que a gente transmite tudo aquilo que a gente pensa, a gente vibra, a gente pensa, pras pessoas ali em forma de desejo, em forma do olhar. E a comida também, né, então assim, eu não aplicava reiki na comida, até porque assim, minha linha é outra, mas eu pensava ali como os caboclos da minha umbanda, os pretos velhos, a quem eu venero, tantos outros, eu pensava nos meus guardiões enquanto tava cozinhando para que eu pudesse, né, levar o axé deles ali, cada bocadinho, cada pessoa específica. Para quem tava precisando de mais paciência, de um fortalecimento na saúde, de um amparo espiritual. Então eu colocava na mão deles, na mão de Deus, para que o melhor fosse feito, né? Então eu acredito muito nisso, pra mim isso é fato, não tem o que se discutir. [Marcos]

E arremata: “a comida feita consagrada, no intuito de transmitir o bem, não faz mal para ninguém, pelo contrário”. Sua comida é um vetor de sua espiritualidade. A partir dela, ele transpassa cura<sup>34</sup>. Já para Tatiana, há uma relação na qual a ingestão do alimento após a aplicação de reiki e das audições de mantras e orações ao longo do trabalho matinal tem sua eficácia a partir do retorno realizado pelas próprias plantas que são consumidas e que prestam um serviço tal qual os humanos que realizam o processo de produção e venda da refeição:

a gente acredita muito no benefício que esse suco faz e eu acredito fielmente que

---

<sup>34</sup> É decerto interessante pensar o cozinheiro como um xamã no caso de Marcão. Contudo, a alçada deste trabalho já se propõe demasiadamente plural para dar conta de mais essa questão, deixando como estímulo para debates posteriores.

as plantas entram numa frequência dessas orações e eu sei que esse suco traz a cura por muita gente. Então é uma forma também de gratidão, de respeito às plantas e de retorno ao ser humano, porque é um serviço que elas estão prestando pra gente. E é muito importante. [Tatiana]

Aqui, alimentos são mais do que operadores lógicos ou simbólicos sobre o consumo. Ingold (2012), nos mostra um caminho que pode trazer soluções analíticas para abordarmos o alimento neste momento em seu constante debate com a antropologia da técnica e seu olhar voltado para o ambiente e as *coisas*. No artigo *Trazendo as coisas de volta à vida*, o autor traz o exemplo de que uma árvore não é um objeto, mas sim uma "coisa", que é definida a partir do princípio heideggeriano de encontro ontológico no qual tratamos de "aconteceres" que se cruzam. A idéia deste exemplo é de demonstrar que não se trata de uma entidade fechada ao mundo, mas cujas fronteiras estão em constante relação com fronteiras de outras existências. Assim, atribui-se a noção de vitalidade às "coisas do mundo". Ao passo que os alimentos *comunicam* algo *sobre* os consumidores que os escolhem, esses, ao serem consumidos, geram consequências para aqueles que os consomem e, nesse sentido, podem ser tomados como sujeito ativo da comunicação humano-<->alimento. O que quero frisar aqui é que, apesar de comunicarem algo para seus consumidores do ponto de vista simbólico, eles não são como meros espelhos de relações entre humanos, mas tem potencialidade transformadora em relações sociais.

Não trato, contudo, de uma buscar contraposição entre as abordagens, mas sim de um prisma que me permite olhar situações de maneiras distintas. Se olharmos para um leão em meio à selva, entenderíamos a representação de *perigo* a que ele se remete e o mesmo se comunica acerca dos agrotóxicos para os interlocutores de Menasche e os meus. Até então, este capítulo debruçou-se sobre as matizes do prisma que trataram das representações contidas no ato de comer e na comida ingerida a partir do ponto de vista de cozinheiros e clientes do restaurante. Mas como sabemos que o leão *age* e que ele *ataca* outros seres, proponho olharmos para o alimento não somente a partir das categorias que ele comunica aos indivíduos que o consomem, mas também iluminando uma matiz do prisma que reconhece que ele também *tem algo a dizer* e tenta colocá-lo em alguma centralidade, ainda que através de um olhar humano<sup>35</sup>.

---

<sup>35</sup> E, por isto, o sentido metafórico do recurso teórico do qual falarei a seguir.



Retomando o artigo de Ingold, o autor afirma que o intuito da atribuição fenomenológica ao debate de agência consiste no esforço de superação de um "problema da agência" (GELL, 1998 *apud* INGOLD, *op cit*, p. 33) que já conta com a consolidação da idéia de que "se as pessoas podem agir sobre os objetos que as circundam, então, argumenta-se, os objetos 'agem de volta' e fazem com que elas façam, ou permitem que elas alcancem, aquilo que elas de outro modo não conseguiriam" (idem, p. 33). O autor reconhece, portanto, que a agência *dos objetos* é pautada em uma linguagem cujos verbos de ação necessitam de um sujeito e que com essa lógica se produza o modelo hilemórfico de análise material<sup>36</sup>.

Voltemos um pouco no tempo. Bruno Latour, em sua obra *Jamais Fomos Modernos* (1994) nos impulsionou à reflexão da superação entre ontologias que distinguem o humano e o não-humano. Para ele, as coisas não têm algo a dizer sobre um outro, mas são capazes de elas mesmas, dizer. Com isso, propõe o Parlamento das Coisas, que deve pronunciar como elementos de uma rede objetos-discursos-natureza-sociedade:

cujas novas propriedades espantam a todos e cuja rede se estende de minha geladeira à Antártida passando pela química, pelo direito, pelo Estado, pela economia e pelos satélites. Os imbróglios e as redes que não possuíam um lugar possuem agora todo o espaço. São eles que é preciso representar, e em torno deles que se reúne, de agora em diante, o Parlamento das coisas. (LATOUR, 1994, p. 142)

Aqui, tratamos de uma metáfora sobre a situação encontrada no restaurante. Longe de buscar êxito em concluir um exercício completo da antropologia simétrica tal como posta por Latour, buscamos com seu amparo uma compreensão outra sobre o comer, uma vez que tratamos de um auxílio oferecido pelos alimentos (*i.e.* elementos "da natureza"), parte imprescindível de sua relação. Assim, eles passam a compor a rede de relações e podemos olhá-los como, então, agentes do processo alimentar não em um sentido nutricional, mas sim social. Tornar a comida sujeito ativo de uma relação pode nos iluminar alguns caminhos compreensivos. O Suco Vivo, a alimentação viva e seus derivados são combinados de frutas, verduras e leguminosas existentes em

---

<sup>36</sup> Apesar de entender as limitações atribuídas a este modelo (e a todos os outros), utilizei-o como estímulo teórico de análise ao entender que, apesar de criticado no mesmo artigo de Ingold, há densidade analítica que deve ser levada em consideração e que me parece pertinente trazer nesta monografia, uma vez que os trabalhos na antropologia da alimentação de que tenho conhecimento tateiam pouco tais noções.

um lugar em que recebem tratamentos espirituais, afetivos e energéticos durante seu manejo e, a partir disso, promovem saúde àqueles que os ingerem, seja pela transmissão ou pela retribuição (LATOUR, 2008).

Falo de retribuição ao pensar na fala de Tatiana acerca da aplicação do *reiki*, que é feita considerando a prestação de serviços realizada pelo alimento "em retorno" ao ser humano. Neste momento, o ato de respeitar as plantas é pautado na influência que os alimentos têm no processo alimentar e que já é conhecido por ela quando menciona se sentir mal ao comer *porcarias*. As porcarias aqui podem ser vistas como alimentos que não receberam bom tratamento e que, portanto, não prestam um serviço benéfico aqueles que os consomem, causando desordens emocionais e energéticas. Assim, se seguirmos essa lógica, podemos abstrair que as plantas são agentes do processo e, portanto, dotadas de capacidade de transformação da relação em que estão inseridas.

Latour (2008 [2005]), já em outro momento, estrutura sua Teoria Ator-Rede no campo da ciência e tecnologia, no esforço de descentralizar o humano enquanto detentor de agência. Para o autor, todos os participantes da rede possuem potencial transformador das relações de que participam. Xavier (2007), problematiza a questão material mostrando a agência e o fazer por todos os membros de uma rede de relações, mostrando que elementos humanos e não-humanos são agentes ativos e não passivos como afirmado por Gell (1998)<sup>37</sup>. Por exemplo: neste caso, *a comida transmite o pensamento do cozinheiro* ou, então, *a comida presta um serviço para a gente*. Como bem proposto (e criticado) por Ingold, nas orações o termo "comida" é sujeito ativo e que, portanto, realiza ação.

Seguindo este raciocínio, é possível afirmar que a comida, portanto, *faz*. Ela *promove* bem-estar, mal-estar, conexões, enfim, é agente do processo ainda que influenciada pelas redes em que se encontra. Dessa forma, os operadores simbólicos que categorizam a comida aos olhos de seus consumidores só existem enquanto parte de uma narrativa sobre o que elas são, parte da interação humana com a matéria (INGOLD, 2007; 2012).

---

<sup>37</sup> No artigo da Horizontes Antropológicos, Ingold problematiza tanto o modelo hilemórfico quanto as abordagens "desafortunadas" da teoria de Latour, demonstrando maior complexidade na vida material do que noções baseadas em operadores linguísticos. Apesar do interesse em levar minha análise para tais discussões, limito-me a trazer os autores no sentido de elocubrar provocações à minha monografia, uma vez que o potencial teórico de suas análises é capaz de constituir trabalho único voltado ao complexo e instigante debate sobre a vida material.

### 3.4. Conclusões

Assim, podemos dizer que o processo alimentar acompanha não somente o processo de uma sociedade enquanto ela mesma, como também a construção de indivíduos. O fluxo sociedade->produção->indivíduo(preparador)->alimento->indivíduo(consumidor) tem seus agentes como partes indissociáveis, fazendo com que o prisma deva ser pensado como um todo. No mundo dos restaurantes, encontramos ainda a cozinha como parte intrínseca da relação, impactando a *malha* da seguinte forma: sociedade->produção->cozinha->indivíduo(preparador)->alimento->indivíduo(consumidor).

Ao olharmos o contexto socioeconômico de produção de alimentos, pensamos nestes como impactantes das individualidades com que dialoga. Nos apropriamos de pontos de vista de interlocutores e teóricos, de perspectivas dos agentes e pudemos falar de contextos sociais a que se insere a alimentação (CONTRERAS, 2011; GARCIA, 2003; COLLAÇO, 2003), das capacidades de construção de individualidades oriundas de seu processo e sua potencialidade de produção de discursos (FISCHLER, 1993; DOUGLAS & ISHERWOOD, 1979), das visões e percepções que são geradas pelas qualidades atribuídas aos alimentos no preparo e consumo de refeições (DOUGLAS, 1968; LIFSCHITZ, 1997; MILLER, 2002; MENASCHE, 2008) das sensações produzidas por seu consumo tanto relativas ao lugar em que se é feito (TUAN, 1979, CAMARGO, 2007, GONÇALVES, 2008) quanto pela sua própria capacidade de transformação social (LATOUR, 1994, 2008; INGOLD, 2007, 2010, 2011).

Dessa forma, nenhuma corrente demonstra alçar como um todo as luzes que emanam do prisma: *comer*. Faz-se necessário, portanto, utilizar das abordagens como parte de um malabarismo para que, assim, se destrinche o processo com maior propriedade, reconhecendo as limitações de uma única abordagem analítica.

## Considerações finais

O presente trabalho busca debater com temas relativos à antropologia da alimentação e do consumo, discutindo questões, caras à antropologia, que abrangem desde a adaptação da alimentação humana em ambientes urbanos oriundas das mudanças no sistema produtivo até questões envolvendo o tema de agência. A obra construiu-se como um feixe de luz que perpassa o prisma do caso etnográfico e cujas matizes são as diversas abordagens teóricas utilizadas que, por sua vez, se constituem como formas de se visualizar a mesma trama que, neste caso, é o *comer*.

A experiência de campo na Germinar e o material coletado foram norteadores das abordagens teóricas que construíram as interpretações do texto. Os interlocutores trouxeram e permitiram reflexões sobre as relações com os alimentos, com o lugar de consumo de refeições e com o sistema produtivo como um todo. Foi possível perceber que o ato de se alimentar é capaz de englobar discussões em diversas perspectivas, tanto fora como dentro da própria antropologia, o que permitiu a compreensão dos processos alimentares localizados no restaurante em diversas vias. Entende-se claramente que se trata de um fenômeno urbano, fazendo com que essa etnografia seja capaz de alçar interpretações acerca da pluralidade do comer de nossa sociedade, distanciando-se de trabalhos clássicos da antropologia que mapearam fenômenos alimentares que se almejaram tratar da organização social de grupos inteiros. Aqui, tratamos de individualidades que, por vezes, compõem a mesma rede de relações e, por outras, têm seus estilos de vida distintos entre si. Não trato, portanto, da busca por uma única organização social ou uma forma delimitada sobre determinado grupo, mas sim, de arranjos dentro de um grande sistema que é a cidade contemporânea.

Sendo assim, as abordagens mais atuais sobre o consumo, o comer e as questões materiais são caras ao texto, por serem oriundas de uma produção teórica existente no contexto plural da vida urbana. Assim, esta monografia trata de um processo relacional mais do que de um mapeamento, ainda que a visualização de um contexto seja inerente à descrição e que ela tenha local e tempo estabelecidos. As informações trazidas aqui denotam o consumo enquanto potencial constituidor de realidades diversas, o que é feito por meio de escolhas cotidianas. Tais realidades trazem noções relativas aos debates trazidos, sendo impossível tê-lo realizado sem a multiplicidade de interpretações.

Ao debruçar-me sobre o *comer*, percebo que este trabalho se torna embrionário diante das pautas que pode vir a envolver, desejando que ele possa ir além e suscitar debates mais aprofundados sobre as questões que tangenciou. Sendo assim, trata-se de trabalho aberto sobre um tema que ainda se instaura na antropologia. Questões relativas a estilo de vida, classe social, espiritualidade e saúde, por exemplo, foram brevemente mencionadas, porém capazes de serem discutidas com esta experiência etnográfica. O mesmo serve para o aprofundamento das questões diretamente trazidas ao texto e norteadoras dos capítulos, principalmente aquelas acerca dos processos de cura e doença envolvidos com tais segmentos alimentares.

## Referências bibliográficas

- BORGES, Antonádia Monteiro. **Tempo de Brasília : etnografando lugares-eventos da política** – Rio de Janeiro : Relume Dumará : Núcleo de Antropologia da Política/UFRJ, 2003
- CAMPBELL, Collin. **A ética romântica e o espírito do consumismo moderno**. Rio de Janeiro: Rocco, 2001.
- \_\_\_\_\_. "Eu compro, logo sei que existo: as bases metafísicas do consumo moderno". In: BARBOSA, Livia & CAMPBELL, Colin (orgs.). **Cultura, Consumo e identidade**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.
- CARLOS, Ana Fani Alessandri. **O lugar no/do mundo**. São Paulo: FFLCH, 2007, 85p
- COLLAÇO, Janine. Um olhar antropológico sobre o ato de comer fora. In: **Revista Campos**, São Paulo, n. 4, p: 171-194, 2003.
- CONTRERAS, Jesús. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. IN: **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 19-45, jan./jun. 2011. Editora UFPR.
- DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens**: Para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro, Editora UFRJ, [1979]2006.
- ESTENDER, Antonio Carlos; PITTA, Tercia de Tasso Moreira. O conceito do desenvolvimento sustentável In: **Revista Terceiro Setor**, Vol. 2, n. 1. São Paulo, 2008.
- FISCHLER, Claude. "Food, Self and Identity." Em: **Social Science Information** nº 27. pp. 275-293. 1988.
- \_\_\_\_\_. **El (h)omnívoro**: El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Ed. Anagrama, 1990.
- GARCIA, Rosa Wanda Diez, Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. In: **Revista de Nutrição**, Campinas, 16(4):483-492, out./dez., 2003.
- GONÇALVES, Leandro Forgiarini de. **O estudo do lugar sob o enfoque da geografia**

- humanista**: um lugar chamado Avenida Paulista (Dissertação de mestrado). FFLCH, São Paulo, 2010.
- HOLSTON, James. 1993. **Cidade modernista: uma crítica de Brasília e sua utopia**. São Paulo: Companhia das Letras.
- INGOLD, Tim. “Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais”. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 18, n. 37, pp. 25-44, 2012.
- LATOUR, Bruno. **Jamais fomos modernos: ensaio de antropologia simétrica**. Rio de Janeiro. Ed. 34, 1994.
- \_\_\_\_\_. **Reassembling the social: an introduction to Actor-Network-Theory**. Oxford, 2008.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido. In: **Mitológicas I**. São Paulo, CosacNaify, [1970]2004.
- \_\_\_\_\_. “Pequeno tratado de etnologia culinária” e “A moral dos mitos” In: **As origens dos modos à mesa: Mitológicas III**. São Paulo: Cosac Naify, [1968]2006.
- LIFSCHITZ, Javier. Alimentação e Cultura: Em torno ao natural. In: **PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, n. 7: p. 69-83, 1997.
- MACIEL, Maria Eunice. Identidade Cultural e Alimentação. In: Canesqui, Ana Maria; Garcia, Rosa Wanda Diez. (org.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa**: um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul Tese (Doutorado em Antropologia Social). Porto Alegre: UFRGS, 2003.
- \_\_\_\_\_. Risco à Mesa: Alimentos Transgênicos, No Meu Prato Não?. In: **Revista Campos** nº 5, p. 111-129, 2004.
- MILLER, Daniel. Consumption studies as the transformation of anthropology. In: MILLER,

Daniel (org.) **Acknowledging Consumption (Material Cultures)**. Nova Iorque e Londres, 1995.

\_\_\_\_\_. **Teoria das compras**. São Paulo, Nobel, 2002.

\_\_\_\_\_. Consumo como cultura material. In: **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 33-63, jul./dez. 2007

MONTANARI, M. **Comida como cultura**; São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

PORTILHO, Fátima. Consumo sustentável: limites e possibilidades de ambientalização e politização das práticas de consumo. In: **Cadernos EBAPE.BR** – Edição Temática, 2005.

SACHS, Ignacy. **Caminhos para o Desenvolvimento Sustentável**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Ed. Garamond, 2008.

SAUTCHUK, Carlos. Ciência e Técnica. In: MARTINS, C. B.; DUARTE, L. F. D. (Org.). **Horizontes das Ciências Sociais no Brasil - Antropologia**. São Paulo: ANPOCS, 2010, p. 97-122.

TUAN, Yi-Fu. (1980). **Topofilia: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente**. São Paulo/Rio de Janeiro, DIFEL.

XAVIER, Caco. Paroxismos e ambivalências, sociotecnias. In: **História, ciências, saúde - Manguinhos**, v. 14, n. 3 p. 1079-1085, 2007.